BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA

SÃO PAULO • BRASIL

ANO XXXII • MARÇO DE 1957 • N.º 361

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto do Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA

Séde: Rua 15 de Novembro, 111 - 15.º and.

Ano XXXII | MARÇO DE 1957 | Número 361

Sumário

COLABORAÇÃO:

Aspectos positivos e negativos da Agropecuária Nacional — J. Testa
As matas — As chuvas — As nascentes — Raul Nina Guterres Soares
Planejamento da fazenda de café — (IX e X) O. T. Mendes Sobrinho

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Elaboração do café solúvel — Walter L. Hardy
Localização do cafèzal — Alcides Carvalho
Os ácidos orgânicos do café
Importação mundial de café em 1956
Processo de conservar o aroma do café
Agrônomos premiados pelo govêrno do Estado
Sugestões para reconduzir o país à liderança da produção de suaves
Remessa para o país de fundos existentes no exterior
Foi entregue ao I.B.C um relatório sôbre a posição do café do Brasil no mercado italiano
"Podemos aniquilar a broca do café"
Ordem de Serviço n.º 7-1
Estimativa das safras do Estado de São Paulo no ano agrícola de 1956/57
Capina manual e motorizada nos cafèzais de São Paulo — P. J. Roston e B. A. Jordão — Eng. Agrônomos
Instituto Brasileiro do Café — Res. 70
Reduz a Espanha direitos alfandegários sôbre o café brasileiro
Instituto Brasileiro do Café — Res. n.º 75
Comércio de sementes de café — F.J. Monteiro Salles
O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano do Café de Nova York — fevereiro — n.ºs 1021 a 1024)

ESTATÍSTICAS:

Quadros diversos sôbre o movimento cafeeiro.

TRAÇÃO

PNEUS Firestone

CHAMPION

Barras abertas ou Barras de centro de Tração

para o máximo de rendimento segundo as condições de seu terreno

15.167

Alguns característicos que explicam a GRANDE TRAÇÃO dêstes dois pneus Firestone

Barras curvas e cônicas

Êste desenho permite que as barras agarrem melhor no solo, dando ao pneu o máximo de tração.

Banda de rodagem mais larga e chata

Maior área de contacto com o solo: maior tração e vida mais longa para o pneu, porque o desgaste é mais uniforme.

Barras maiores e mais profundas

Agarram firmemente o solo, eliminando derrapagens e assegurando o máximo rendimento.

O espaço é afunilado entre as barras

As barras abrem-se para fora, nos ombros. Êsse desenho impede o acúmulo de barro ou lama. O pneu limpa-se sòzinho, enquanto roda.

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, êste Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

NOSSA CAPA

Aspecto da secagem do chamado "café de terreiro". Da secagem cuidadosa, principalmente quando seja complementada por uma colheita e um beneficiamento igualmente bem feitos, muito depende a qualidade do café, tanto em aspecto como em bebida.

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDERÊÇO

PARA OBTER *cafés finos*

Instale imediatamente na sua fazenda um

SECADOR MOREIRA

no qual, o café é secado com perfeita igualação e despejado diretamente na tulha definitiva.

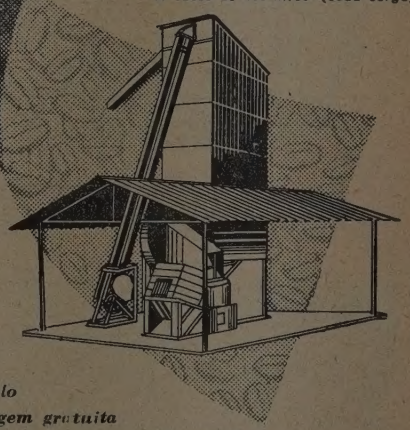
SECADOR MOREIRA
Mod. 101-B
Força motriz 5 HP - Consumo de lenha (cada 10 horas) 1 m3 - Capacidade 50 sacos de 100 litros (cada carga)

- Serviço fácil, rápido, eficiente e MAIS ECONÔMICO, empregando apenas um operário.
- As larvas e ovos da broca são totalmente destruidos.

No passado o lavrador esteve sujeito ao "bom ou mau tempo"; hoje êste problema fundamental, de que depende o lucro, está superado com o emprêgo do SECADOR MOREIRA. Mesmo com o "bom tempo", a secagem no terreiro, fica muito mais onerosa, devido ao número de empregados que exige.

o SECADOR MOREIRA assegura um serviço rápido, possibilitando a entrega do café, nas melhores oportunidades do mercado.

Siga o exemplo dos mais adiantados fazendeiros que, como os compradores e comissários de café preferem o SECADOR MOREIRA para seu próprio uso.



SECADOR MOREIRINHA
Mod. 102-B
Força motriz 3 HP - Consumo de lenha (cada 10 horas) 1/2 m3 - Capacidade 75 sacos de 100 litros (cada carga)

Dispensa construção para abrigá-lo

Entrega imediata *Montagem gratuita*

Máquinas Moreira S.A.

R. da Moóca, 2100 - Fone: 9-1164 (14 ramais) Caixa Postal 2100
End. Telegr. "SECADORES" - S. Paulo

Promotion

Aspectos positivos e negativos da Agropecuária Nacional

J. TESTA

Se se examinar em profundidade, no tempo e no espaço, a evolução da agropecuária nacional, depararemos com realizações incontestáveis, mas, também, com muita rotina, muita inferioridade técnica e, lamentàvelmente, com acentuada falta de apoio oficial, de vez que quase tudo o que, bem ou mal, se vem realizando, deve-se à iniciativa particular. Ninguém contestaria, evidentemente, o imenso esfôrço pioneiro privado que encheu de pastagens, de cafèzais e de canaviais quase todo o país; ninguém desconhece o esfôrço da lavoura cacaueira, da algodoeira, da cerealífera; ninguém nega a assistência que, de algum tempo a esta parte vêm os govêrnos dedicando à triticultura, bem como a orientação que, em diversos outros setores, vem sendo prestada a agricultores e pecuaristas. É mesmo de nossos dias o excelente trabalho que os Bancos do Brasil e do Estado de São Paulo, liderando uma concentração de bancos particulares, vêm desenvolvendo em prol do financiamento dos pecuaristas e lavradores, facultando-lhes um crédito mais ampliado, mais fácil, mais prolongado e mais barato.

De outra parte, todavia, nenhum estudioso dos nossos problemas econômicos deixará de verificar, desoladamente, a queda de rendimento, por área, de quase tôdas as nossas culturas; a devastação das matas, o assoreamento e poluição dos rios; a erosão acelerada do solo agrícola; a destruição da flora e da fauna; a voracidade devastadora da indústria extrativa, quer se trate de hévea, quer do pinho ou do mate; a falta de planejamento e de adequação, aos climas e solos, de várias das nossas principais culturas; a queda do nível de qualidade (dos algodões, do cacau, do café); a falta de melhores técnicas, no plantio, na adubação, na escolha da semente, no trato, na colheita. Não há dúvida que já se podem mencionar realizações, magníficas algumas, em cada um dêsses setores. Mas, são ainda pouco mais que gotas dágua no oceano da nossa incultura e imprevidência.

Em grande parte devido a êsses fatores negativos, ao difícil problema de uma agricultura que deve extrair de um solo cada vez mais erosado e exaurido uma quantidade cada vez maior de alimentos, é que constatamos o fato de aumentar a nossa produção a custa não de um crescimento da produtividade, mas da área cultivada. Realmente, se compulsarmos as estatísticas constataremos que nossa produção não vem diminuindo, como alguns pretendem afirmar, porém aumentando, e num rítmo que, felizmente, tem chegado a ser maior que o do crescimento da população. Isso, porém, à custa do desbrava-

mento, em cada ano, de novas áreas, da destruição de novas florestas, da transformação de terras *novas* em terras *cansadas*... De 1954 para 1955, por exemplo, houve um aumento, na área cultivada, de 4,5%, sendo que o aumento em tonelagem foi apenas de 2,9%. Com tão pequeno progresso (cujas porcentagens são, aliás, relativas, pois dependem de vários fatores, principalmente climáticos, como sêcas e geadas) não é de se admirar que andem escassos os gêneros de primeira necessidade, sujeitos, ainda, a um sistema de transportes precário e a um poder de especulação incoercível e incontrolável. Problema literalmente oposto, como se vê, ao dos Estados Unidos, onde não mais se sabe o que fazer dos excedentes agro-pecuários, acumulados em cada ano, a lembrar a fábula do ambicioso aquinhoado com inexaurível fortuna, e obrigado a gastá-la a cada dia...

.-o—O—o-.

Há muitas e muitas razões para essa quase estagnação, às vêzes retrocesso, de nossa agro-pecuária, à parte as excecções felizes que cada dia constatamos. Uma das maiores, todavia, é a pouca atenção que os poderes públicos têm dispensado ao problema, dedicando-lhe, principalmente, minguadas verbas, falta de orientação e descontinuidade administrativa. Exceção feita a algumas Secretarias de Agricultura de certos Estados (de São Paulo principalmente), o que se vê, em generalidade, é falta de orientação e, principalmente, de verbas. Não é de hoje que se destina ao Ministério da Agricultura, no orçamento nacional, apenas cêrca de 4% do orçamento. Não se trata, aqui, de examinar o montante de suas dotações e comparar êsse total com o dos outros ministérios. Entrar nesses detalhes demandaria mais tempo do que dispomos.

Queremos nos referir, apenas, à porcentagem, aos irrisórios 4,80%, do atual orçamento, num país "essencialmente agrícola" e que tem, na produção agro-pecuária, a base de sua alimentação e em três ou quatro produtos agrícolas (café principalmente) a base de sua exportação, da renda com que adquirir tôdas as suas utilidades e sustentar seu câmbio e suas finanças.

Enquanto não se modificar a mentalidade dos nossos legislativos e dos nossos executivos, dando ao país verbas (e não apenas verbas, mas boa aplicação das mesmas), nossa produção não poderá crescer substancialmente. Ou, se o fizer, será à custa da dilapidação das reservas que a natureza acumulara — solo, flora e fauna, com sérias repercussões sôbre a climatologia e, em última análise, sôbre a própria produção.

.-o—O—o-.

Insistimos em que há aspectos positivos, sem dúvida, e não apenas no setor privado ainda no dos Institutos, das Estações Experimentais, das Escolas de Agronomia dos vários serviços, enfim, estatuais ou federais. Exposições se realizam, campanhas de estímulo e de aperfeiçoamento são programadas

e levadas a efeito. Estações como a de Bagé, a de Cruzeta, a de Lavras, a de Água Limpa, cursos como do de Ipanema e tantos outros, são por certo meritórios. O trigo e o açúcar progrediram, clones selecionados de seringueira então sendo cultivados, a juta vem já abastecendo o país. Mas, o cacau retrograda, o café estaciona, o algodão degenera. Sabemos, todos os que acompanhamos a evolução de nossos problemas econômicos, o que está sendo realizado e o que não o está. Conhecemos o programa da construção de silos, o da campanha dos cafés finos, o melhor financiamento à agricultura e à pecuária, as medidas tomadas com relação aos transportes. Porém, mesmo nêste setor vemos que, ao lado de um incontestável programa de melhoria material das ferrovias e rodovias, há positivamente uma demagogia trabalhista a desorganizar a aplicação da mão de obra ferroviária, pela concessão, aos empregados das estradas de ferro governamentais, de facilidades e vencimentos exorbitantes, capazes de levar à ruina as poucas e modelares organizações particulares que ainda se mantém numa base econômica real, sem deficits e sem favores do govêrno.

Não tenhamos dúvida: muita cousa foi e está sendo feita em favor da produção nacional; muito mais, porém, há ainda a realizar.

Para poder competir, na concorrência mundial, precisamos conseguir dois objetivos: *maior produção por cafeeiro* (rendimento) e *melhor qualidade*, à base de colheita, secagem e beneficiamento cuidadoso.

Para obter MAIS CAFÉ COM MENOS CAFEEIROS

Plante mudas e sementes selecionadas

Consulte

DIERBERGER AGRÍCOLA LTDA.

Caixa Postal 48 — Fone 1121

LIMEIRA — Est. de São Paulo

FOLHETOS GRATIS

As matas - As chuvas - As nascentes

RAUL NINA GUTERRES SOARES

Há muito tempo paira no ar, sem uma resposta concludente, a interessante pergunta: "as matas influenciam as chuvas?"

Sim, dizem uns; não, discordam outros.

Para os primeiros, não há dúvida na questão. Então as matas não são, em última análise, um conjunto de verdadeiras bombas, as árvores, que trabalham, incessantemente, enviando à atmosfera a água que transpiram? E que são as nuvens, senão o resultado do acúmulo de vapor dágua carregado pelas massas ascendentes de ar? E arrematam com segurança: observe-se como a devastação das áreas florestadas tem ocasionado as mais diversas alterações na distribuição pluviométrica de certas zonas!

Ora, dizem os opositores, como podem as chuvas FRONTAIS sofrer influências localizadas das matas se a sua formação se deve às frentes frias, originadas nos polos, ou às frentes quentes, vindas dos trópicos? E como sofreriam a influência das matas as chuvas OROGRÁFICAS, formadas quando da ascenção do ar junto às cordilheiras? Evidentemente as matas não podem ter influência em chuvas dessa espécie. Poder-se-ia esperar, apenas, uma ação da cobertura vegetal sôbre as chamadas chuvas de CONVECÇÃO — chuvas que se devem ao aquecimento do ar em áreas quentes do globo. Ainda aqui há vozes discordantes negando a influência das florestas e, também, das grandes massas dágua, sôbre tais precipitações atmosféricas. É que as grandes concentrações de vegetais ou de água, se de um lado lançam à atmosfera um grande volume de vapor dágua, de outro causam uma baixa na temperatura, anulando ou equilibrando ou reduzindo os efeitos favoráveis à formação das chuvas. E ainda mais, tudo se passa tão junto ao solo, enquanto que as chuvas realmente se formam a centenas e centenas de metros acima da superfície terrestre.

Eis aí a controvérsia e, em breves palavras, as opiniões dos entendidos sôbre o assunto.

Dúvidas, porém, não existem quanto à ação da cobertura vegetal sôbre a regularização dos cursos dágua. E nem poderia haver.

É conhecido de todos o chamado ciclo hidrológico: da água que se precipita da atmosfera, uma parte se infiltra no solo, outra escorre pela superfície da terra e outra imediatamente se evapora; as duas primeiras porções, mais cedo ou mais tarde, voltam também à atmosfera, restabelecendo assim o ciclo.

Que ação tem a parte de água que escorre sôbre o terreno? Infelizmente a mais perniciosa, a mais desastrosa possível: arrebata, na sua corrida, as melhores camadas do solo e vai engrossar, em curtos espaços de tempo, os cursos dágua, ocasionando, não raras vêzes, terríveis e destruidoras enchentes.

Que acontece com a porção de água que se infiltra no solo? Esta, sim, tem uma relevante função na natureza: abastece o solo, reservatório de água para as plantas, e alimenta as nascentes, marcos iniciais de todos os cursos dágua.

É evidente, portanto, que a ação do homem se deve exercer, sempre, no sentido de evitar os enxurros e de aumentar a infiltração de água no solo.

O uso racional do solo, seja nos cultivos que obedecem às normas técnicas, seja nas pastagens onde há um correto manêjo do gado, determina, antes de tudo, essa providência básica: a eliminação das enxurradas, mediante práticas que favorecem a infiltração da água no solo.

Ora, nada melhor, porém, do que a proteção do solo com matas para se alcançar êsse objetivo. A cobertura vegetal recebe as chuvas, abrandando a ação destruidora dos pingos dágua, tirando-lhes a intensidade da queda; a manta de matéria orgânica, sempre presente nas florestas, recebe a água e a absorve; e a estrutura do solo rico em "húmus" determina uma fácil e rápida penetração da água no solo. Em consequência há um abundante enriquecimento dos lençois freáticos que vão, posteriormente, alimentar as nascentes, as fontes dágua.

É verdade, então, que se não podemos afirmar, com bases sólidas, que as estiágens dos últimos anos são consequência do desmatamento de nossas glebas de terra, no qué diz respeito ao desaparecimento de nascentes, entretanto, fato que se vem sucedendo em nossas fazendas, não podemos deixar de registrar êste fenômeno como o resultado do uso irracional do solo e principalmente como consequência da derrubada ilimitada das florestas.

As cabeceiras dos córregos, dos ribeirões e dos rios; as encostas declivosas; os solos rasos; a grotas; os espigões; tudo isto nunca deveria ter sido devastado. Êsses pontos são de vital importância, na estrategia que visa a proteger o solo, evitar as enxurradas e determinar a infiltração da água na terra. E as áreas econômicamente aproveitáveis só deveriam ter sido exploradas, dentro de um plano conservacionista que estabelecesse também o contrôle da água.

Fizemos, entretanto, a nossa agricultura pioneira, de penetração, devastadora. Agora sofremos as consequências.

Iniciemos, então, a nova agricultura em bases conservacionistas, recuperemos, palmo a palmo, os tratos destruidos e, neste novo capítulo da nossa agricultura, reservemos uma atenção especial ao reflorestamento.

Não obstante algumas estimativas para a presente safra mundial de café sejam algo exageradas, o que se tem em vista, dentro das possibilidades, é uma safra apenas média. Depois de alguns anos, todavia, o panorama pode modificar-se e, apesar da melhoria do consumo, chegar-se a contar com excessos na produção mundial.

Nessa hora, os cafés que irão *sobrar* serão os piores: os de mau aspecto, de mau sabor, os cafés cheios de detritos: paus, pedras, terra, verdes, prêtos, podres.

Produzir bom café é, pois, não apenas de interêsse nacional, como também individual.

Planejamento da fazenda de café

IX — PLANEJAMENTO DA FUTURA FAZENDA DE CAFÉ

O. T. MENDES SOBRINHO
(Engenheiro-agrônomo)

c) Esquema das despesas na montagem da nova fazenda de café (1)

(Preços correntes em 1954/55)

	1.000	1.000	1.000
1.º ANO			
Custo da terra (2)	Cr$	Cr$	Cr$
30 alqs. de terrenos de mata virgem, equivalentes a 72,60 ha, a Cr$ 12.000,00 por alqueire	360,000		
Despesas c/a transação: cisa escritura, 10% sôbre o total	36,000	396,000	
A transportar:		396,000	

(1) A formação do cafèzal obedece a praxe de contrato a 4 anos de prazo, a Cr$ 2,00 p/cova formada e produção pertencente ao formador (Ver norma de contrato anexa).

(2) A terra pode ser adquirida a prazo, aliás, praxe na zona pioneira.

	1.000	1.000	1.000
	Cr$	Cr$	Cr$
Transporte:		396,000	
Custo do estabelecimento do cafèzal			
Demarcação da derrubada, 8,5 alq. a Cr$ 200,00	1,700		
Derrubada, rebaixamento, queima de 8,5 alq. a Cr$ 3.000,00	25,500		
Alinhamento e repique em nível de 20.000 covas a Cr$ 0,60	12,000		
Coveamento: 20.000 covas de ..... 40x40x30 cm e preparo de madeira p/cobertura (8 lascas) a Cr$ 2,00	40,000		
Sementes (base de 4 kg p/mil pés, a 18 sementes p/cova) 80 kg a Cr$ 100,00	8,000		
Semeadura e cobertura das covas a Cr$ 0,25	5,000		

Abertura de 2.000 m de carreadores de 4 m a Cr$ 3,50 p/metro linear	7,000	99,200	
Custo de edificações e instalações diversas			
1 casa de sede, de madeira, coberta de telhas vãs, assoalhada, c/100 m2 de construção, a Cr$ 500,00 p/m2	50,000		
2 ditas p/moradia de empregados, de 45 m2 cada, a Cr$ 350,00 p/m2	31,500		
1 galpão p/máquinas e veículos, pés direitos de madeira, coberto de telhas, piso de terra, vãos vasados, de 75 m2 a Cr$ 150,00	11,250		
3 cisternas e respectivos caixões a Cr$ 1.200,00 cada uma	3,600		
2.500 m de cercas de arame farpado, de 3 fios, a Cr$ 10,00 p/metro linear	25,000		
Derrubada e demarcação de 10,5 alq. para pasto e palhada dos formadores de café a Cr$ 3.200,00	33,600		
Abertura 1.000 m de caminhos a Cr$ 3,50	3,500	158,450	
Custo da formação do cafèzal			
Mudanças de 2 famílias de formadores (3)	3,000		
Adiantamento aos formadores a Cr$ 1,00 por cova	20,000		
A transportar:	23,000	653,650	

(3) A relação homem/cafeeiro para a formação é de 1/3.000.

	1.000	1.000	1.000
	Cr$	Cr$	Cr$
Transporte:	23,000	653,650	
Administração: 10% despesas realizadas c/serviços e benfeitorias — Cr$ 249.650,00	24,965	47,965	701,615

2.º ANO			
Custo da formação do cafèzal			
Adiantamento aos empreiteiros a Cr$ 0,50 p/cova	10,000		
Despesas gerais a Cr$ 1.000,00 p/mês	12,000		
Administração a Cr$ 2.000,00 p/mês	24,000		
Capitalização de juros e taxas normais (4): juros de 6% s/capital terra — Cr$ 396.000,00	23,760		
Juros de 10% s/capital melhoramentos e demais despesas — Cr$... 305.615,00	30,562		
Depreciação (5) de benfeitorias — 5% de Cr$ 121.350,00	6,068	106,390	106,390
3.º ANO			
Custo de formação do cafèzal			
Despesas gerais a Cr$ 1.000,00 p/mês	12,000		
Administração a Cr$ 2.000,00 p/mês	24,000		
Capitalização de juros a taxas normais: 6% s/ capital terra — Cr$ 419.760,00	25,186		
10% s/capital melhoramentos e demais despesas — Cr$ 382.177,00	38,218		
Depreciação de benfeitorias — 5% de Cr$ 121.350,00	6,068	105,472	105,472
A transportar:			913,477

(4) Ao bem fundiário terra adotamos a taxa de juros de 6%, porque essa seria a retribuição ao capital, isenta de risco e do trabalho de gerência do empresário, se o dinheiro fosse depositado a prazo fixo na Caixa Econômica ou invertido em títulos da dívida pública. Segundo Henrique de Barros — op. cit. — a *taxa normal* de juros do capital agrícola não deve ser alta, porque a colocação do dinheiro em terra representa operação segura. Entre nós é velha a mística do valor crescente da gleba e agora, sobretudo, acompanha a espiral da inflação.

Ao capital melhoramento fundiário — construções e culturas permanentes, etc. — usamos uma taxa normal maior, seja 10%, porque são bens depreciáveis; o cafèzal, além de perder valor com a idade, está sèriamente ameaçado de infortúnio (geada), sobretudo no extremo oeste da frente pioneira da cafeicultura nacional.

Os juros estão contados a partir do primeiro aniversário do início do empreendimento.

(5) Na amortização do capital invertido em melhoramentos (construções), usamos a taxa de 5%, correspondente à vida útil da benfeitoria em 20 anos

	1.000	1.000	1.000
	Cr$	Cr$	Cr$
Transporte:			913,477
4.º ANO			
Custo de formação do cafèzal			
Despesas gerais a Cr$ 1.000,00 p/mês	12,000		
Administração a Cr$ 2.000,00 p/mês	24,000		
Capitalização de juros a taxas normais: 6% s/capital terra — Cr$ 444.946,00	26,697		
10% s/capital melhoramentos e demais despesas — Cr$ 456.395,00	45,640		
Depreciação de benfeitorias — 5% de Cr$ 121.350,00	6,068	114,405	114,405
5.º ANO			
Custo de edificações e instalações diversas			
1 galpão p/alojamento de colhedores de café, de madeira, coberto de telhas, assoalhado, medindo 80 m2, a Cr$ 300,0 p/m2	24,000		
1 paiol de madeira, coberto de telhas, assoalhado, c/capacidade p/75 m3 (5x5x3) a Cr$ 500,00 pm2 de área coberta	12,500		
1 mangueirão coberto de telhas, pés direitos de madeira, piso de de terra, fechado p/ cêrca de táboas, p/produção de estêrco, medindo 100 m2 a Cr$ 400,00 p/m2	40,000		
1 pocilga coberta de telhas, vedada p/muretas de tijolos, piso cimentado, medindo 30 m2 a Cr$ 450,00 p/m2	13,500		
1 curral de madeira c/1.000 m2 (130 m lineares de cêrca de 5 táboas) a Cr$ 400,00 p/metro linear	52,000		
Instalação para abastecimento de água à casa da sede — bomba, tubulagem, reservatorio, etc.	20,000		
1 dita p/sanitários	12,000		
1 terreiro ladrilhado c/1.320 m2 (base de 66 m2 p/mil pés) a Cr$ 70,00 p/m2	92,400	266,400	

Custo da formação do cafèzal			
Despesas gerais a Cr$ 1.000,00 p/mês	12,000		
Administração a Cr$ 2.000,00 p/mês	24,000		
Trato do cafèzal a Cr$ 3,00 p/mês	60,000		
A transportar:	96,000	266,400	1.027,882
	1.000	1.000	1.000
	Cr$	Cr$	Cr$
Transporte:	96,000	266,400	1.027,882
Colheita de 1.000 sacos de café em côco de 100 litros (média de 50 sacos p/mil pés no 5.º ano de vida do cafeeiro) a Cr$ 20,00 por saco	20,000		
Sêca de 1.000 sacos a Cr$ 5,00	5,000		
Capitalização de juros a taxas normais: 6% s/capital terra — Cr$ 471.643,00	28,299		
10% s/capital melhoramentos e demais despesas Cr$ 538,035,00	53,805		
Depreciação de benfeitorias — 5% de Cr$ 121.350,00	6,068	209,172	
Custo do equipamento agrário			
1 carroça	5,000		
1 carretela	3,500		
1 camioneta	250,000	258,500	
Custo dos animais			
Bovinos — 15 cabeças a Cr$ 5.000,00	75,000		
Muares de tiro e sela — 3 a Cr$.... 3.500,00	10,500	85,500	819,572
Soma:			1.847,454
DEDUÇÃO: Valor de 1.000 sacos de café em côco, equivalentes a 333 sacos beneficiados de 60 kg a Cr$ 2.000,00			666,000
Saldo Devedor:			1.181,454

CUSTO de um cafeeiro ao fim do 5.º ano:

Custo Bruto	Cr$ 92,37
Custo Líquido	Cr$ 59,07

IX — PLANEJAMENTO DA FUTURA FAZENDA DE CAFÉ — (CONCLUSÃO DESTE CAPÍTULO)

e) NORMA N.º 1 — CONTRATO PARA A EMPREITA DE DERRUBADA, QUEIMADA e COVEAMENTO

Que fazem:

O sr. ..... no decorrer dêste denominado simplesmente o proprietário, e o sr. ....., brasileiro, casado, nêste contrato denominado o empreiteiro; têm justo e contratado com o presente a empreita de ....., a qual se regerá pelas cláusulas e condições abaixo discriminadas, os quais se comprometem à sua fiel observância e subordinação:

1.ª) — O local será a Gleba ....., Lote .....

2.ª) — O objeto deste contrato é a roçada, derrubada, rebaixo, aceiro, queima, alinhamento, coveamento e madeiramento para o plantio de..... cafeeiros, em área demarcada pelo proprietário.

3.ª) — O início da roçada e derrubada será determinado pelo proprietário.

4.ª) — No rebaixo não serão deixados tocos de altura superior a 1 (hum) metro.

5.ª) — O aceiro será feito nas medidas legais: 8 (oito) metros de largura, no mínimo, e, havendo lavoura confinando com o lote a ser empreitado, o empreiteiro se obriga a deixar uma faixa de mata de 5 metros de largura, no mínimo, separando a lavoura da derrubada, com aceiro de proteção.

6.ª) — A data da queimada deverá ser determinada pelo proprietário e o empreiteiro será obrigado a avisar os vizinhos confinantes, da data e da hora da queimada, com 3 (três) dias de antecedência, no mínimo.

7.ª) — Será construída pelo empreiteiro uma estrada de acesso à colônia, seguindo instruções do proprietário, e sem maiores despesas para este.

8.ª) — O alinhamento obedecerá às curvas de nível do terreno, correndo a locação das linhas por conta do proprietário, devendo o empreiteiro fornecer mão de obra necessária ao bom andamento das diversas fases do serviço.

9.ª) — Os carreadores serão em nível, sendo sua locação determinada pelo engenheiro responsável pelo serviço.

10.ª) — As covas terão as dimensões de:

40 cm x 30 cm x 30 cm para terra rocha

35 cm x 25 cm x 25 cm para terra arenosa

Espaçamentos:

4,00 m entre ruas e 2,50 m entre covas, nas linhas, para a variedade de café Mundo Novo.

11.ª) — O madeiramento será feito com 8 achas, no mínimo, por cova, de madeira branca, rachada, grossa, com 50 cm de comprimento e postas ao lado de cada cova.

12.ª) — O proprietário financiará a roçada e a derrubada e queimada de ..... alqueires para formação de colônia.

13.ª — No caso de insucesso na queimada, ficará a cargo do empreiteiro a limpeza do terreno para o coveação, sem acréscimo de despesas para o proprietário.

14.ª) — O preço da empreitada, será Cr$ ..... por cova, não se incluindo os ..... alqueires para colônia, e será pago da seguinte forma:

15% no início da derrubada e roçada, perfazendo o total de Cr$ .....

25% no fim da derrubada, perfazendo o total de Cr$ .....

10% no fim da queimada, perfazendo o total de Cr$ .....

20% quando já iniciados, em grande escala, os serviços de alinhamento e coveação, perfazendo o total de Cr$ .....

30% no ato da entrega dos serviços, estando tudo em ordem, conforme o contrato, perfazendo o total de Cr$ .....

O preço total da empreita perfaz Cr$ .....

15.ª) — O preço para a derrubada da mata para a colônia será de Cr$ ....., por alqueire e será pago no final dos serviços da derrubada e queimada, perfazendo o total de Cr$ .....

16.ª — Será fornecida condução ao empreiteiro e a seus auxiliares, quando da mudança para o lote.

17.ª) — O empreiteiro não poderá transferir direitos que lhe assistem no presente contrato, sem autorização, por escrito, do proprietário.

18.ª) — Para toda e qualquer falha encontrada no serviço e consequente negligência do empreiteiro, no vencimento do contrato, deixará êste de receber a última parcela do pagamento, que são os 30% do valor dos serviços, até pôr em ordem a empreitada, cumprindo rigorosamente todos os itens deste contrato.

19.ª) — Pelo presente contrato deverão ser entregues ao proprietário todos os serviços concluidos, até o dia 30 (trinta) de setembro de 195..

20.ª) — Para cada dia de atraso, além da data marcada para a entrega da empreita, será cobrada uma multa de Cr$ 500,00 (quinhentos cruzeiros), desde que o atraso tenha sido motivado por negligência do empreiteiro.

21.ª) — Os contratantes, de comum acôrdo, estabelecem a seguinte multa para a parte infratora deste contrato:

Se por parte do proprietário, fica este obrigado a indenizar o empreiteiro pelos serviços que o mesmo tenha feito na propriedade durante sua permanência na mesma. Se o faltoso for o empreiteiro, perderá êste, a favor do proprietário, os direitos a qualquer indenização pelos serviços prestados no imóvel, além de perder o direito ao pagamento previsto nas cláusulas 14 e 15 (quatorze e quinze) do presente contrato.

22.ª) — Fica eleito o fôro da Camara de ..... dêste Estado, para qualquer questão oriunda dêste contrato, por melhor que outro possa ser.

23.ª) — Os casos omissos no presente contrato deverão ser levados ao conhecimento do proprietário e por êste serão resolvidos.

E por estarem de acôrdo, mandaram datilografar o presente contrato em duas vias de igual teor que assinam na presença de duas testemunhas idôneas, ficando para cada uma das partes uma via.

É o presente isento de selo federal, conforme preceitua o decreto federal n.º 4.655, de 3 de outubro de 1942.

Testemunhas:

....
....

f) NORMA N.º 2 — CONTRATO AGRÍCOLA DE FORMAÇÃO DE CAFÉ POR QUATRO ANOS

Que entre si fazem, como partes justas e contratadas, de um lado, ..., compromissário dos lotes ..... da Gleba ..... Município de ....., Comarca de ....., Estado de ....., e, nêste contrato denominado simplesmente PROPRIETÁRIO, e, de outro lado, ..., nêste ato denominado simplesmente EMPREITEIRO, pelo qual se comprometem à fiel observância do seguinte:

1) — O empreiteiro se compromete a formar para o proprietário ..... pés de café, obrigando-se a:

a) tratar do mesmo com o máximo zelo, conservando o cafèzal sempre no limpo, para cujo fim se obriga a dar tantas carpas quantas necessárias, mantendo as covas bem limpas de folhas secas etc.;

b) fazer as replantas sempre que ocorrerem falhas, a fim de manter vivas em cada cova, pelo menos de 6 a 8 mudas;

c) conservar em cada cova 8 achas de madeira dura e zelar pelas casinhas, suspendendo e arrumando a madeira, de acôrdo com o crescimento do pé de café;

d) fazer o raleamento e a desbrota em tempo certo, conservando limpas as covas e arrumadas as madeiras;

e) conservar limpos os carreadores e estradas, bem como praticar limpeza do córrego uma vez por ano;

f) conservar em bom estado as casas e benfeitorias de seu uso;

g) arrancar a soca de arroz, logo após a colheita;

h) entregar o cafèzal no fim deste contrato, no limpo e com o cisco esparramado.

2) — O EMPREITEIRO poderá plantar cereais na lavoura de café, obedecendo á seguinte norma:

a) no 1.º ANO — 3 ruas de arroz, ou de feijão, ou de amendoim;

2.º e 3.º ANO — 2 ruas de arroz, ou de feijão, ou de amendoim;

4.º ANO — 1 rua de arróz, ou de feijão, ou de amendoim.

b) sòmente um tipo de cereal será plantado de cada vez e as fileiras dessas plantações intercalares deverão estar afastadas no mínimo 3 palmos da beira da cova de café;

c) de forma alguma será permitido, dentro da área do cafèzal, o plantio de milho ou de outras plantas que sejam trepadeiras ou que produzem restos.

3) As safras de café a serem colhidas no prazo dêste contrato pertencerão ao EMPREITEIRO.

4) O presente contrato terá início em 1.º de setembro de 195.. e terminará impreterìvelmente, a 31 de agôsto de 195.., época em que o EMPREITEIRO se obriga a entregar o serviço de formação de café nas condições dêste contrato e o PROPRIETÁRIO se obriga ao pagamento da formação, na base de Cr$ 1,50 (hum cruzeiro e cinqüenta centavos) por cova.

5) Considerar-se-á formada, ao fim dos 4 anos, a cova de café com o mínimo de 6 pés, para os efeitos da cláusula 4. Tôdas as demais covas, isto é, as que tenham menos de 6 pés serão consideradas falhas e como tal descontadas à razão de Cr$ 10,00 (dez cruzeiros) por cova do total de formação.

6) O EMPREITEIRO se compromete a instalar, seguindo orientação do PROPRIETÁRIO, canteiro de mudas, em lugar adequado, destinado a atender ao serviço de replantas.

7) No caso de abertura de cordões de contôrno do cafèzal, a execução dos mesmos ocorrerá por conta do PROPRIETÁRIO e a limpeza, os reparos e a conservação, por conta do EMPREITEIRO.

8) O EMPREITEIRO não poderá transferir seus direitos e deveres sem prévia autorização por escrito do PROPRIETÁRIO, bem como êste não poderá efetuar a venda da propriedade desrespeitando as cláusulas do presente contrato.

9) O PROPRIETÁRIO reserva-se o direito de fiscalização dos serviços por quem lhe convier.

10) Havendo serviços em atraso, o EMPREITEIRO será intimado a executá-lo em prazo determinado, findo o qual será o mesmo posto em dia por pessoal estranho ao serviço, correndo todas as despesas por conta do EMPREITEIRO.

11) Os débitos do EMPREITEIRO serão sempre saldados por ocasião da mais próxima colheita de cereais.

12) No caso de infração de quelquer das cláusulas dêste contrato sem causa justificada, o infrator — seja o EMPREITIRO ou o PROPRIETÁRIO — incorrerá na multa de Cr$ 1,50 (hum cruzeiro e cinqüenta centavos) por cova de café que estiver formado.

13) Serão causas justificadas para o cancelamento dêste contrato:

a) POR PARTE DO EMPREITEIRO — O não cumprimento de qualquer cláusula do contrato, insubordinação, embriaguês habitual, malandrice e doença excessivamente prolongada;

b) POR PARTE DO PROPRIETÁRIO — Infração às cláusulas do contrato, maus tratos praticados pelo mesmo ou por seu preposto.

14) O PROPRIETÁRIO fornecerá casa de moradia para o EMPREITEIRO.

15) Caberá ao EMPREITEIRO formar pequeno pomar, em parte da derrubada para pasto, com mudas de árvores frutíferas fornecidas pelo PROPRIETÁRIO.

16) Quando julgar necessário o PROPRIETÁRIO determinará o combate às pragas do cafèzal, fornecendo os inseticidas necessários e caberá ao EMPREITEIRO a execução dos serviços.

17) O PROPRIETÁRIO fornecerá área para formação de pasto, na qual, no 1.º ano, o EMPREITEIRO plantará milho. As mudas ou sementes de capim serão fornecidas pelo PROPRIETÁRIO.

18) Independente de interpelação judicial, todas as questões que surgirem do presente contrato serão julgadas por 2 (dois) árbitros, um dos quais escolhido pelo PROPRIETÁRIO e o outro pelo EMPREITEIRO. No caso de desacôrdo entre estes será nomeado um 3.º árbitro, pelo Juiz de Direito da Comarca, obrigando-se as partes a aceitar o laudo apresentado por esses 3 árbitros. Para toda e qualquer questão que o contrato suscitar, fica estabelecido o foro da comarca de .....

E como assim estejam justos e contratados, assinam o presente em duas vias, na presença de duas testemunhas.

Testemunhas:

....

....

X — CONCLUSÕES

1— Até a interdição do plantio da rubiácea, no início dêste século, a cafeicultura brasileira estabelecera-se baseada na grande propriedade.

2 — Levantada a proibição em 1910, o alargamento da fronteira econômica para oeste, tendo como principal objetivo a exploração cafeeira, passou a ser feito também pela média e pela pequena propriedade.

3 — A falta de um código disciplinador do parcelamento da propriedade rústica permitiu o esfrangalhamento das glebas matrizes em minúsculos e mal conformados lotes, o que dificulta a aplicação da agronomia à pequena propriedade, impossibilitando a reorganização de inúmeros sítios de café.

4 — A cafeicultura paranàense e as incipientes goiana e matogrossense constituem repetições de erros tanto de organização das fazendas como de forma de povoamento, na faixa de café.

5 — As relações humanas na fazenda de café, entre empresário, proprietário e trabalhadores, podem ser sintetizadas em três períodos:

do senhor e escravo, até 1888;

do fazendeiro e colôno, de 1888 a 1920;

do fazendeiro, sitiante e jornaleiro, de 1920 aos nossos dias.

6 — Os sistemas de exploração e diferenciação da sociedade rural nos sucessivos períodos das relações humanas na cafeicultura podem ser resumidos do seguinte modo:

Fase do trabalho servil, em que a sociedade se caracteriza por reduzido número de extratos superpostos.

Fase do colonato ou da abundância da mão-de-obra, contemporânea da queda da aristocracia rural, do advento do absenteismo e das profissões liberais, para as quais se inclinaram muitos dos melhores valores da elite rural; a hierarquização das camadas sociais tendia ao abrandamento.

Fase da escassez da mão-de-obra, simultânea da urbanização intensa, da marcha para o oeste, da democratização da posse da terra e da decomposição do colonato, como processo de exploração cafeeira; esta fase é assinalada por intensa interação social e mobilidade vertical reversível dos valores humanos da sociedade rural.

Fase do futuro à vista, ou da industrialização da agricultura; socialmente delineia-se uma invasão ecológica na faixa do café.

7 — A fim de suprir o déficit de mão-de-obra, o cafeicultor vem apelando para o uso da mecanização, tentando corrigir um mal mas agravando outro, que é o da erosão, porque as lavouras alinhadas morro abaixo se expõem às enxurradas, que arrastam a terra mobilizada pelos implementos mecânicos.

8 — O avanço da motomecanização no cafèzal é atestado pelo crescente número de tratores importados e pela instalação da indústria de enxadas rotativas no país.

9 — As estatísticas denunciam queda vertical da produção na cafeicultura paulista, nos últimos trinta anos: 40,8 sacos em côco por mil pés em 1934 e 18,8 em 1954.

10 — A cessação do trabalho servil não mudou a feição colonial da emprêsa cafeeira, porque o cultivo das plantações continuou a ser feito com a enxada — instrumento primitivo, de manejo exaustivo, de baixo rendimento responsável pelo pauperismo e pela servidão financeira e social do assalariado da roça; o trabalho a enxada apresenta-se como o maior obstáculo à produtividade e, consequentemente, à elevação do padrão de vida de numerosa classe dos obreiros da produção do café.

11 — A queda da produção cafeeira no Estado de São Paulo coincide com dois fenômenos econômico-sociais: surto industrial centro e alargamento da fronteira econômica paulista rumo a oeste, para além do território do Estado; as duas formas de expansão provocaram inusitado exôdo dos trabalhadores dos campos, ocasionando aguda crise de mão-de-obra na área das tradicionais fazendas de café.

12 — A nossa industrialização é um imperativo de sobrevivência nacional; como a rubiácea é o maior fator de divisas estrangeiras, é óbvio que da sua exportação terão de sair os meios para a compra de máquinas, de ferramentas e de matérias-primas indispensáveis à transformação do Brasil-colônia em Brasil-potência industrial.

13 — A ausência de fatores de segurança social e bem-estar na roça impelem o rurícola para a cidade.

14 — O "rush" fabril põe a nu o anacronismo da nossa organização agrária, concorre no mercado de trabalho, acelera a decomposição do colonato, provoca a elevação do salário na área rural, mas simultânea e indiretamente estimula a abertura de novos mercados internos a uma infinidade de produtos da terra, antes não consumidos na cidade: a obtenção dessas utilidades depende da aplicação de modernos processos de cultivo; por mais esta forma, a industrialização apressa o ajustamento da dinâmica da agricultura à da indústria.

15 — O déficit de mão-de-obra na agricultura não poderá ser superado com imigrantes européus para o trabalho braçal assalariado; as últimas tentativas nesse sentido fracassaram por causa dos salários baixos, falta de condições mínimas de confôrto nas habitações das fazendas e insegurança resultante da ausência de legislação trabalhista adequada.

16 — A auto-suficiência da emprêsa cafeeira terá de ceder lugar à exploração industrial da propriedade, com base na aplicação de processos tecnológicos à agricultura e à pecuária.

17 — A conversão da economia agrária colonial em agrária industrial, em marcha, funcionará como processo seletivo dos valores humanos da agricultura: os relutantes à nova ordem terão de mobilizar-se para outros grupos ocupacionais, com reais vantagens para a economia agrícola e à do país.

A exploração cafeeira de feição colonial será banida para longe das áreas influenciadas pelo desenvolvimento fabril.

Nas chamadas zonas velhas processa-se a invasão olerícola nas antigas fazendas de café, promovida por esses admiráveis agricultores nipo-brasileiros — sem ligações anteriores com a cafeicultura — que estão arrancando do chão, até ontem difamados de erodidos, safras notáveis de tomates, sobretudo, numa afirmação eloquente de que não é a terra que está cansada.

18 — A herbicidização, como meio de combate às ervas más, modificará a relação homem-cafeeiro, alterando profundamente o problema da mão-de-obra e do rendimento do trabalho na cafeicultura; a capacidade de cada agricultor tratar maior número de pés de café aumentará, possìvelmente, de três vêzes.

19 — A apanha manual do café não constituirá empecilho à modernização da lavoura cafeeira. A racionalização do aproveitamento da mão-de-obra nacional, para as colheitas no planalto paulista, apresenta-se como solução perfeitamente viável à suplementação do nosso mercado de trabalho, no período das apanhas.

20 — Concluindo pela inadiável necessidade de planejamento da fazenda de café, dois casos apresentam-se: o da reorganização da antiga fazenda, e o da organização da fazenda a se abrir, na zona velha ou no sertão.

21 — No estudo do planejamento para a reorganização de uma fazenda de café, tomamos como amostra uma propriedade típica da antiga fazenda e procedemos à sua análise econômico-financeira, até a apuração do Lucro Industrial (L.I) da sua exploração; o resultado da pesquisa sugere os seguintes reparos:

a) — A produção do cafèzal da fazenda pesquisada é superior ao dobro da verificada ùltimamente, na cafeicultura paulista. Uma média de 40 sacos em côco por mil cafeeiros só foi alcançada após mais de dez anos de árduas e onerosas tentativas para a restauração da lavoura. Entretanto, o cafeicultor capacitou-se de que substituir cafèzais velhos e mais racional e econômico que mantê-los.

b) — O valor da produção do café representa mais de 80% da Renda Bruta da fazenda pesquisada.

c) — Para que a exploração cafeeira não seja um mau negócio, é necessário que apresente Lucro Industrial porque esse é o legítimo prêmio do empresário-proprietário, advindo do Capital Fundiário.

d) — O Lucro Industrial apurado em um ano médio correspondeu a um juro de 3,5% sôbre o valor do Capital Fundiário atual (terra e benfeitorias), não podendo ser considerado uma retribuição desejável, pelo uso daquele imobilizado, na emprêsa cafeeira.

e) — Um Lucro Industrial, representado pelo menos por 10% sôbre o Capital Fundiário, será necessário à estabilidade da emprêsa cafeeira.

f) — Resultados dessa ordem só serão alcançados com produção média de 80 sacos de café em côco ou mais, por mil pés, associada à renda de outras explorações economicamente paralelas à do café.

g) — O grande esforço, de mais de um decênio, do proprietário da fazenda pesquisada, para recuperar seu cafèzal, não logrou elevar a produção além de 40 sacos em côco por mil cafeeiros recompensa pouco satisfatória, que não logra livrar a emprêsa dos riscos a que está sujeita.

h) — O cafèzal moderno, mais compacto que as antigas lavouras, comportando maior número de árvores por unidade de superfície, e a sua plantação em linhas de nível, permitindo cultivos mecânicos, apresenta condições para redução das despesas de custeio; e a produção dos cafeeiros das variedades melhoradas, significativamente maior que o das anteriormente cultivadas, são fatores decisivos ao abaixamento do custo de produção, na moderna fazenda de café.

i) — Conforme observamos, o somatório dos encargos incidentes sôbre o capital, a apuração do Lucro Industrial da fazenda pesquisada em um ano, atingiu a cifra de Cr$ 792.735,00; essa importância, na realidade não foi dispendida; se a adicionarmos ao Lucro Industrial verificado, de Cr$..... 210.040,30, teremos o total de Cr$ 1.002.775,30 reembolsados pelo empresário; esta quantia representa o resultado de um exercício médio e, como foi calculada com base em dados de seis anos, poderá variar de um período agrícola a outro. sem afastar-se muito do resultado apurado; embora corresponda ao movimento de um Lucro Industrial modesto, oferece ao cafeicultor para custear boa parte da reorganização da sua fazenda, mediante um esquema de despesas elaborado de acôrdo com o respectivo planejamento. A formação de novo cafèzal e de pomares comerciais, na futura fazenda de café, com o fim de embasar sòlidamente a sua exploração, constituirá o mais lógico fundo de reserva a que o legítimo agricultor proprietário possa aspirar.

j) — Estando a Carteira Agrícola do Banco do Brasil S.A. capacitada a encorajar financeiramente a formação de culturas permanentes nas velhas fazendas, bem como o reflorestamento, a melhoria das instalações, a dos edifícios e a aquisição de material de irrigação e demais equipamento agrário, não haverá dificuldades maiores para o cafeicultor na modernização da sua fazenda.

k) — O financiamento a juros módicos e longo prazo, assistência técnica gratuita, por parte da Secretaria da Agricultura, no planejamento do uso racional do solo, na obtenção de boas sementes, especificações técnicas também gratuitas para o estabelecimento de culturas permanentes, são os elementos que o poder público põe à disposição do cafeicultor paulista para a reorganização da sua propriedade. O aproveitamento destas dádivas, pouco comuns em outros países, sobretudo serviços agronômicos gratuitos, ficam na dependência de atitude a ser assumida pelos proprietários das fazendas.

1) — O Rendimento Líquido (Renda Bruta menos as Despesas de Custeio acrescidas das taxas de depreciação do Capital Fundiário e de Exploração) é a verdadeira recompensa auferida do capital usado na emprêsa. Na análise econômico-financeira da fazenda pesquisada verifica-se que o Rendimento Líquido de um ano monta a Cr$ 500.508,00, importância que corresponde a 80,4% do capital em uso anualmente na exploração. Poderá parecer uma rentabilidade alta, comparada à remuneração normal de uma emprêsa industrial ou mercantil. Entretanto, se considerarmos os riscos de infortúnio a que a cafeicultura está sujeita, bem como as oscilações do nosso mercado cafe-

eiro, chega-se à conclusão que é um prêmio apenas razoável. Entretanto, uma alta produção, como a dos modernos cafèzais plantados em terra velha, poderá elevar ao dobro, o Rendimento Líquido da Fazenda São Pedro do Embiruçu.

m) — O Rendimento Industrial é o juro proveniente do uso do Capital Fundiário. No nosso estudo, o Rendimento Industrial apurado em um ano foi de Cr$ 210.040,30. Essa cifra corresponde a 3,5% do valor da terra e benfeitorias. Um Rendimento Industrial razoável à emprêsa cafeeira, compreendendo a necessária margem de segurança, seria representado por uma taxa de 8% a 10% sôbre o valor do fundiário básico, produtivo e auxiliar. Este prêmio, aparentemente modesto, corresponderia a um Rendimento Líquido alto, como demonstramos no item anterior.

n) — Investimento em terras rurais como emprêgo de capital e exploração agropecuária, são operações distintas: a primeira modalidade é reconhecida universalmente como meio seguro de inversão de dinheiro, sobretudo em épocas de inflação; a segunda, sujeita ao fator clima, simboliza eterno e lendário risco financeiro; na apuração de rendimentos fundiários puros e simples, a taxa de juros não deve afastar-se de 5%, devido à segurança que tal forma de negócio oferece, semelhantemente aos depósitos a prazo fixo, em estabelecimentos nacionais de crédito, ou compra de títulos de dívida pública; na emprêsa agropecuária, o Rendimento Líquido — diferença entre a Renda Bruta e Despesas Efetivas (custeio mais taxas de depreciação de benfeitorias, de máquinas, de veículos, de animais etc.) — tem de ser representado não por modestas taxas de 10% ou 24%, como se fosse uma taxa anual incidente sôbre empréstimos a prazo curto (letras de câmbio, promissórias etc.), mas por um juro de 100% acima, devido a infortunios: haverá de ser um rendimento fundiário terá de ser representado por moderada taxa, incidente sôbre o respectivo capital: o primeiro expressa um resultado financeiro e o último uma operação econômica.

22 — A valorização imobiliária rural, a elevação do custo da mão-de-obra, o das utilidades para a lavoura e o dos produtos da terra — ditada pela demanda cada vez maior da cidade — acelerarão o processo a reorganização rural: na antiga fazenda o cafèzal se reduzirá, dando lugar a outras culturas permanentes, diversificando a exploração como imperativo econômico, agricultura e pecuária se complementarão e sua prática intensiva será incompatível com o absenteismo do empresário-proprietário.

23 — A estimativa dos rendimentos (Quadro IX) demonstra a possibilidade de a moderna emprêsa cafeeira vir a ser uma lucrativa e segura forma de exploração agrícola. Os rendimentos das atividades complementares da fazenda planejada colocarão a fazenda de café ao abrigo do colapso econômico-financeiro na eventualidade de ocorrência de infortúnio como geada, sêca, danosas ao cafèzal.

24 — O planejamento da futura propriedade cafeeira compreende a organização de uma pequena unidade produtora balanceada; o estudo está baseado em um caso concreto; trata-se de um sítio de café em abertura na cidade de Cianorte Pr., no extremo da frente pioneira.

25 — Na "Síntese da estimativa do custo da montagem de uma unidade produtora de café, com 20.000 pés", (Quadro X), verifica-se que é das mais elevadas a imobilização de dinheiro na compra de terras (Fundiário básico) e nas construções (Fundiário auxiliar), comparadas às outras despesas.

26 — Finalmente, achamos que a cafeicultura paulista e tôda aquela que sofrer o impacto da influência fabril, tenderá para a pequena propriedade. Entretanto, não esposamos as idéias dos reformadores apressados da nossa estrutura agrária, aqueles que sonham com justiça social aquinhoando com um pedaço de chão cada rurícola assalariado. A moderna propriedade agrícola requer moderno agricultor.

São conhecidas as conquistas da nossa agronomia na modernização da cafeicultura local; comparando o avanço técnico da avicultura, da cotonicultura, da lavoura canavieira e o das atividades agrícolas mais recentes, como as da fruticultura e olericultura, com o estado atual da lavoura cafeeira, tem de reconhecer-se a estagnação da cafeicultura no setor técnico, econômico e social.

É com satisfação, entretanto, que vislumbramos, no nebuloso horizonte cafeeiro, prenúncios de uma era de renovação, em que o cafèzal modernizado não arcará sòzinho com os encargos do país, mas constituirá um patrimônio vivo da Nação, ombreando com a indústria na obra da nossa emancipação econômica.

O preço dos cafés "robusta", da África, é bem inferior aos nossos. Em compensação, o preço dos "milds", da América Hispânica, é bem superior, mas também é superior a qualidade.

Não temos o preço dos *robusta* e nem a qualidade dos *milds*, e por isso estamos perdendo terreno. Urge que consigamos reduzir o preço e melhorar a qualidade ou, pelo menos, apresentar tipos melhor preparados e conseguir maior rendimento por cafeeiro.

Melhore a qualidade de seu Café!

Aplicando adubos completos, concentrados e equilibrados, contendo Azôto-Ácido Fosfórico-Potassa. Êles constituem a base de safras abundantes

POTABRASIL

COM POTASSA maiores colheitas e de melhor qualidade!

Solicite informações e folhetos gratis:

CIA. BRASILEIRA DE POTASSA E ADUBOS

Pr. da República, 270 - 7.º Andar - Cx. Postal, 6082 - S. PAULO

d) — QUADRO X — Síntese da estimativa do custo da montagem de uma unidade produtora de café, com 20.000 pés, nos primeiros 5 anos, inclusive juros capitalizados aos preços correntes em 1954/55, na frente pioneira.

CAPITAL		*DESPESAS*				
Títulos	Histórico	Efetivas	Taxas	Totais	% s/ Total	Por pé
		Cr$	Cr$	Cr$		Cr$
Fundiário: Terras						
1.º Ano	Despesas de aquisição	396.000,00	—	396.000,00	21,4	19,80
Do 2.º ao 5.º Ano	Juros capitalizados a 6%	—	103.942,00	103.942,00	5,6	5,20
Fundiário: Benfeitorias						
1.º ao 5.º Ano	Estabelecimento do cafèzal	99.200,00	—	99.200,00	5,4	4,96
	Formação da lavoura	286.965,00	—	286.965,00	15,5	14,35
	Edifícios e Instalações	424.850,00	—	424.850,00	23,0	21,24
Do 2.º ao 5.º Ano	Juros capitalizados a 10%	—	168.225,00	168.225,00	9,1	8,41
Fundiário: Benfeitorias						
2.º ao 5.º Ano	Depreciação 5%	—	24.272,00	24.272,00	1,3	1,21
De Exploração						
5.º Ano	Equipamento Agrário	258.500,00	—	258.500,00	14,0	12,93
	Animais	85.500,00	—	85.500,00	4,6	4,28
	Somas	1.551.015,00	296.439,00	1.847.454,00	100,00	92,37

Resumos e Transcrições

BANCO DO ESTADO DE SÃO PAULO S. A.

CAPITAL REALIZADO: Cr$ 500.000.000,00

DEPÓSITOS — EMPRÉSTIMOS — DESCONTOS — CÂMBIO
COBRANÇAS — TRANSFERÊNCIAS — TÍTULOS — COFRES
DE ALUGUEL — DEPÓSITOS NOTURNOS

73 AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO E
7 EM OUTROS ESTADOS

AS MELHORES TAXAS — AS MELHORES CONDIÇÕES —
RAPIDEZ — EFICIÊNCIA

AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO

Adamantina
Aeroporto de Congonhas (Capital)
Amparo
Andradina
Araçatuba
Araraquara
Araras
Atibaia
Avaré
Barretos
Batatais
Bauru
Bebedouro
Botucatú
Birigui
Bragança Paulista
Brás (Capital)
Caçapava
Campinas
Campos de Jordão
Casa Branca
Catanduva
Dracena
Franca
Gália
Guaratinguetá
Ibitinga
Itapetininga
Itapeva
Itú
Ituverava
Jaboticabal
Jaú
Jundiaí
Lençois Paulista
Limeira
Lins
Lucélia
Marília
Mirassol
Mogi-Mirim
Novo Horizonte
Olímpia
Ourinhos
Palmital
Penápolis
Pinhal
Piracicaba
Pirajuí
Pirassununga
Pompéia
Presidente Prudente
Presidente Venceslau
Quatá
Rancharia
Registro
Ribeirão Preto
Rio Claro
Santa Cruz do Rio Pardo
Santo Anastácio
Santos
S. Bernardo do Campo
São Carlos
São João da Bôa Vista
São Joaquim da Barra
São José do Rio Pardo
São José do Rio Preto
São Simão
Sorocaba
Tanabí
Taubaté
Tietê
Tupã

AGÊNCIAS EM OUTROS ESTADOS

Anápolis — Goiás
Goiania — "
Campo Grande — Mato Grosso
Natal — Rio Grande do Norte
Pôrto Alegre — Rio Grande do Sul
Rio de Janeiro — Distrito Federal
Uberlândia — Minas Gerais

MATRIZ: Praça Antônio Prado, 6 — São Paulo — Caixa Postal, 789 — Endereço telegráfico: BANESPA

Elaboração do café solúvel

WALTER L. HARDY*

O café solúvel ou "instantâneo" tem alcançado imensa popularidade nestes dez últimos anos, devido à inteligência e espírito prático das donas de casa, para quem êste tipo de café representa mais comodidade e menos despesa.

Embora o café "instantâneo" seja um artigo alimentício que vem sendo usado de há muitos anos, o aperfeiçoamento das técnicas de elaboração vem dando agora em resultado um café com tôdas as características de paladar e "corpo" da infusão preparada pelo processo tradicional. Os estudos contìnuamente efetuados pelos industriais dêste ramo virão a culminar em um tipo de café solúvel ainda mais aceitável para o consumidor, pelas suas numerosas vantagens.

A percentagem do café importado pelos Estados Unidos que se converte em café solúvel vai aumentando sem cessar, como pode se ver pelos algarismos seguintes:

Ano	% do café importado convertido em forma solúvel
1947-1948	12
1948-1949	17
1949-1950	16
1950-1951	20
1951-1952	24
1952-1953	25
1953-1954	26
1954-1955	30
1955-1956 (estimativa)	36

A tendência para o consumo do café solúvel, segundo se espera, virá a acentuar-se ainda mais no futuro.

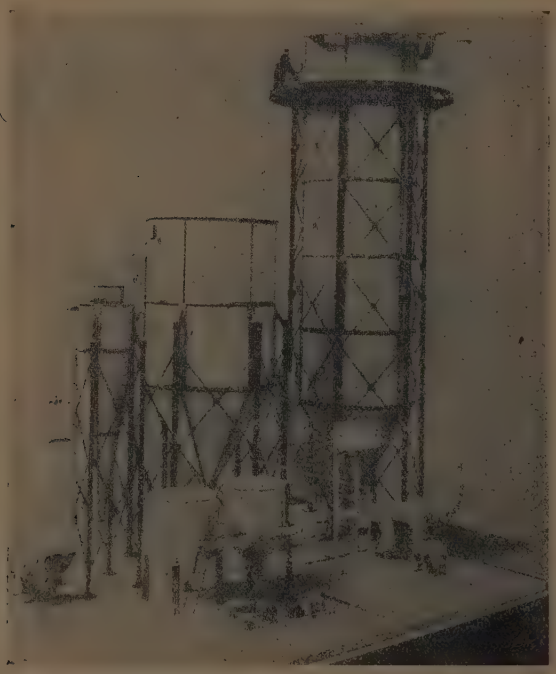
O café solúvel é elaborado mediante a extração, pela água, da parte solúvel do grãos de café torrado e moído, e submetendo-se a secamento a solução obtida. A fábrica para elaboração dêste produto pode ser dividida em duas secções importantes: a seção de extração e a seção de secamento. O traçado e funcionamento convenientes do equipamento determinam o êxito ou fracasso de todo o processo.

Tôdas as fábricas de café solúvel funcionam, essencialmente, da mesma maneira. A água é submetida a um tratamento que permite tirar-lhe todo o excesso de "dureza", é aquecida, e passa através do café moído. A extração faz-se geralmente pelo sistema de contracorrente (vide Fig. 1), atuando a água fresca sôbre as fezes ou bôrras quase esgotadas, enquanto que o extrato de maior riqueza atravessa a massa do café fresco.

Extração por Contracorrente. O extrato rico, que pode conter de 30 a 40 por cento de sólidos, pode ser clarificado por filtragem ou por centrifugação, e em seguida desidratado.

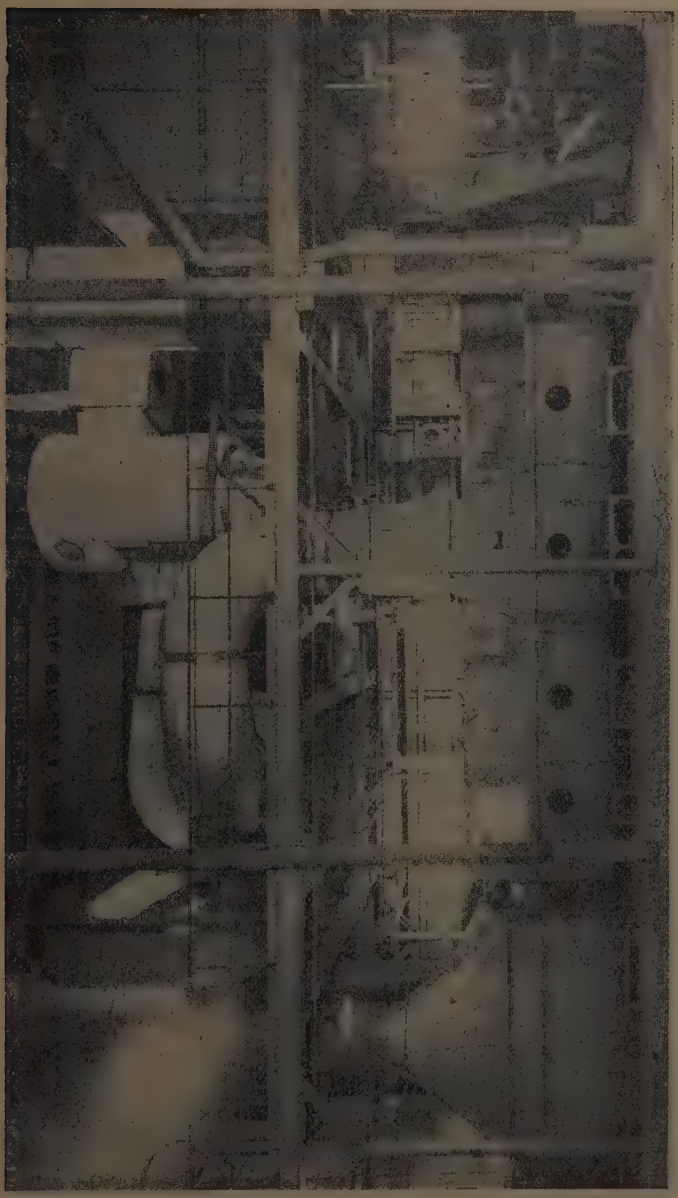
* *Chefe do Departamento de Engenharia da Foster D. Snell, Inc.*

A bateria para extração por contracorrente é o equipamento mais amplamente empregado para produção de extrato de café. Embora se encontrem numerosas variantes, a bateria de extração consta, fundamentalmente, de seis ou mais extratores verticais, cilíndricos, os chamados coadores, que se encontram ligados, formando uma série. As pequenas unidades são fabricadas com uma abertura na parte superior, por onde se introduz o café. Pode fazer-se girar o tanque inteiro, para descarga das fezes. Os grandes coadores encontram-se por via de regra equipados com tampas na parte de cima, é claro, e no fundo, descarregando as bôrras por êste. Os encanamentos de interligação estão dispostos de tal modo que o líquido passa consecutivamente por cada um dos vários extratores.



Modêlo da maquinária Snell para secamento por pulverização. O processo de elaboração de café solúvel tem melhorado de tal maneira, que o produto quase conserva a frescura do café original.

Na bateria de contracorrente emprega-se água fresca (doce) para extrair o solúvel das fezes quase esgotadas. O débil extrato passa então para o extrator seguinte, que contém bôrras mais ricas, até que, ao chegar ao último coador, um extrato que contém talvez uns 25% de substância solúvel passa pelo café fresco.



Grande torrador contínuo Thermalo Burns e sistema de arrefecimento, donde o café é expedido às seções de extração e secamento.

Quando as bôrras do primeiro tanque se esgotam por completo, são descarregadas e substituídas por café fresco. Então, o primeiro extrator se converte em último da bateria, e passa a receber extrato com 25% de sólidos dissolvidos, proveniente do coador que prèviamente havia sido o último.

Processo de hidrólise. Para aumentar o rendimento dos solúveis, é costume recorrer a um tratamento adicional do resíduo, ou seja, das fezes quase completamente esgotadas, submetendo-as a alta pressão e temperatura. Êste processo, denominado hodrólise, tem-se generalizado na respectiva indústria. A hidrólise pode ser feita na bateria, depois de efetuada a extração e antes de se despejarem as bôrras, ou pode usar-se num autoclave à parte, de alta pressão. Também é possível efetuá-la ao mesmo tempo que a extração, fazendo-se funcionar a bateria a alta temperatura e pressão.

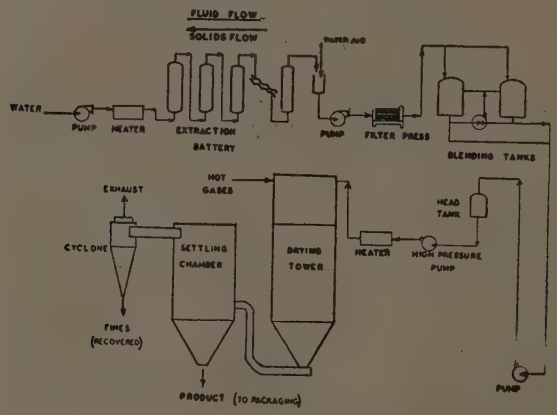


Figura 1: Diagrama da produção de café solúvel pelo sistema de contracorrente: Fluid flow, corrente líquida; Solids flow, corrente de sólidos; Filter aid, auxiliar de filtração; Water, água; Pump, bomba; Heater, aquecedor; Extraction battery, bateria de extração; Filter press, prensa-filtro; Blending tanks, tanques de mistura; Exhaust, escapamento; Cyclone, ciclone; Hot gases, gases quentes; High pressure pump, bomba d'alta pressão; Head tank: tanque de carga; Fines (recovered), desperdícios recuperados, Product (to packaging), produto para embalagem.

Todos êstes três métodos têm sido empregados. A escolha do mais adequado implica uma cuidadosa consideração de fatores econômicos, assim como também da qualidade do produto. Tem-se prestado certa atenção à hidrólise, usando-se agentes hidrolisantes como o ácido cloridrico ou o sulfúrico, dilúido. A vantagem dêste método consiste em que êle melhora o rendimento dos sólidos essencialmente insípidos, em contraste com o forte sabor a caramelo dos sólidos solúveis, que se obtêm pelos processos de temperatura elevada.

O ácido que fica na parte hidrolisada do extrato tem que ser extraído. Pode isto fazer-se, quer usando-se uma resina especial de câmbio iônico, quer insolubilizando o ácido sulfúrico mediante a adição de pedra calcárea. Êste último processo, ao mesmo tempo que efetua a neutralização do ácido sulfúrico, separa os produtos da reação sob a forma de sulfato de cálcio insolúvel, que é filtrado.

Quando se quer efetuar a hidrólise na bateria de extração, os coadores devem ter estrutura capaz de resistir a pressões até 7,03 quilos, ou mais, por centímentro quadrado.

Dois limpadores de circulação de café verde, em uma usina típica para a elaboração de café solúvel, ou "instantâneo".

Existe um novo processo de extração que utiliza um ex-trator mecânico contínuo. Esta unidade compõe-se de uma série de câmaras, cada uma delas dotada de lâminas elevadoras de movimento lento. O café é introduzido por uma extremidade da unidade, e a água pela outra. O café passa lentamente de uma câmara para outra, em contracorrente em relação ao movimento do líquido. Visto como esta máquina se não presta ao funcionamento sob pressão, é preciso efetuar a hidrólise em recipiente à parte.

O extrato de café clarificado tem sido dessecado, comercialmente, em secadores de tabuleiro, e de tambor ao vácuo, e em cima duma esteira sem-fim, ao vácuo máximo. No entanto, o secamento por pulverização é o processo mais extensamente empregado para o secamento do café solúvel.

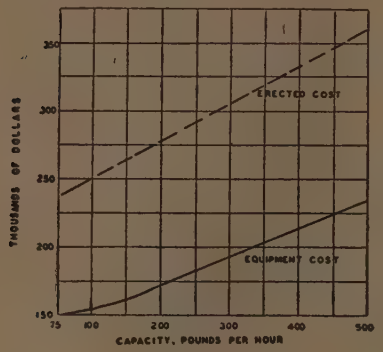
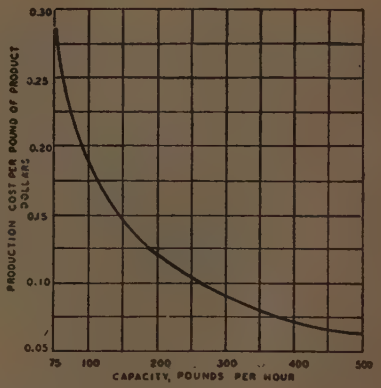


Figura 2. Custo do equipamento e instalação duma fábrica de café solúvel. Thousands of dollars, milhares de dólares. Erected cost, custo erigida; Equipament cost, custo do equipamento; Capacity, pound d/hr: capacidade, libras p/hora. O custo de produção do café solúvel (em pó) é independente das flutuações que sofre o preço dos cafés verdes.

Os secadores por pulverização são, essencialmente, grandes câmaras dentro das quais se introduz o extrato de café depois de pulverizado. Os gases quentes, que se encontram dentro da câmara, evaporam a água de cada grânulo de café, deixando o produto completamente sêco, sob a forma de pequenos glóbulos ocos.

Figura 3. Custos do processo de elaboração por libra, em fábricas de diversas capacidades. Estes custos não incluem as despesas de material de embalagem nem de anúncio e distribuição do produto. Production cost per pound of product, dolres; custo de produção por libra, dólares; Capacity, pound per hour: capacidade, em libras por hora.



Secamento por pulverização. O extrato pode ser pulverizado em uma boquilha de pressão, ou centrifugado mediante um disco rotativo de alta velocidade. Ambos os tipos de pulverização são empregados na elaboração do café solúvel. Não obstante, prefere-se em geral a boquilha de pressão. O disco centrifugante produz gotinhas pequenissimas, que ao secarem se convertem antes em pó do que na forma de glóbulos, que é a mais desejável no produto final.

Os secadores de pulverização são fabricados para funcionar em contracorrente, ou seja, para que o ar quente sopre em direção oposta à direção das gôtas sujeitas a secamento; e também se fabricam para funcionar no sentido da corrente, ou seja, para que o ar quente e as gotículas se desloquem na mesma direção.

Quando a dessecação se efetua no mesmo sentido da corrente, as gotículas úmidas ficam expostas ao ar mais quente, enquanto que o produto dessecado passa pela parte mais fria do secador. Isto é importante, pois que um excesso de aquecimento do café pode determinar uma caramelização intensa.

Usina de elaboração de café solúvel, com seus torradores de café, todos de contrôle automático, e seis refrigeradores Stirflex

Alguns dos primeiros industriais fabricantes de café solúvel usaram dessecadores de pulverização traçados para a elaboração de leite em pó. Embora desta maneira se tenha conseguido um produto vendável, nestes últimos dez anos tem-se pensado muito acêrca do assunto dos dessecadores de café, o que teve como resultado um grande progresso. Existem atualmente, pelo menos,

cinco fabricantes que oferecem secadores especiais para café à indústria do ramo, ao passo que algumas fábricas de café solúvel têm projetado e montado suas próprias unidades de secamento.

Por que razão é que o público compra café "instantâneo"? Será pelo paladar, o preço, ou pela facilidade de sua preparação? Sem um detido estudo do mercado de consumo, seria impossível dar índices numéricos a respeito dêstes ou de outros fatores que influem no mercado do café "instantâneo": mas a verdade é que êste cresce de dia para dia.

Custo das fábricas de café solúvel. O custo de equipamento e instalação duma fábrica de café solúvel pode se ver pela Fig. 2. Os custos que aqui damos não incluem os aparelhos para torrefação e moagem, nem o custo das fontes que ministram as quantidades relativamente reduzidas de vapor e de ar que são precisas para elaborar o café solúvel. O custo da usina inclui a instalação e a montagem, os alicerces da maquinária, as estruturas de suporte e as alterações a introduzir nos edifícios, se bem que não o custo de edifício pròpriamente dito. A maior parte das fábricas de café solúvel são montadas pelos torradores já estabelecidos, de sorte que se integram em instalações já existentes. Quando não é assim, torna-se fácil suplementar os custos que aparecem na Fig. 2, a fim de adaptá-los a cada caso particular.

Uma fábrica de café solúvel inclui o equipamento seguinte:

Balança para o café moído
Transportador até os extratores
Bateria de extração (coadores)
Aparelhagem de clarificação (filtro-prensa ou centrífica)
Bomba de alimentação de água
Preaquecedor de água
Aparelho amolecedor da água (permutador iônico)
Tanques de mistura e intermédios
Secador de aspersão
Encanamentos de ligação
Instrumentos
Transportador de resíduos.

O custo de produção do café solúvel é independente das frequentes flutuações do preço do café verde, e representa sòmente uma pequena fração do custo do produto final.

A Fig. 3 mostra-nos os custos de elaboração do café solúvel, por quilograma, em fábricas de diversas capacidades. Êstes custos não incluem os gastos com os materiais para embalagem, nem tampouco as despesas de publicidade e distribuição do artigo. Para se calcular o custo do café solúvel produzido a granel, basta adicionar o custo de produção ao custo do café torrado e moído que a fábrica adquiriu. Admitindo-se a média de uns 30 por cento de rendimento, na base de grão moído, serão precisos 3,3 quilos de café torrado para produzir um quilo de café solúvel.

Facilidade de preparo. Desde o fim da segunda guerra mundial, muitos produtos de fácil preparação têm conquistado grande aceitação. Por exemplo,

o suco de laranja congelado passou de 1.895.000 litros, em 1947, para mais de 189.500.000 em 1954. Durante o mesmo período duplicou a venda de morangos congelados, e quadruplicou a de bróculos, para não mencionar mais do que alguns artigos do ramo de gêneros alimentícios congelados.

Estes exemplos citam-se para estabelecer uma comparação com o café solúvel. O consumo do café "instantâneo" tem aumentado, segundo o demonstra a tabela inserta no comêço dêste artigo. Julga-se que êste aumento da procura é devido, principalmente, à facilidade ou conveniência que êste produto oferece para ser preparado no lar. As donas de casa o empregam para fazer as xícaras de café que se tomam no correr do dia; os operários, para o café da merenda entre as refeições principais; e tem grande consumo nas fôrças armadas, instituições públicas, etc. Em certa medida, êsta expansão espectaculosa de café "instantâneo" não teve lugar à custa do café ordinário, mas sim foi uma adição, em parte, às vendas dêste último.

É de esperar maior aumento do consumo do café solúvel, devido às facilidades que, segundo deixamos dito, êle oferece. Também é de esperar maior consumo dêle à custa do café ordinário, quando seu paladar e aroma se aproximem mais ainda dos do produtos habitual.

Muito embora se tenham feito progressos consideráveis quanto a qualidade e paladar, tem-se considerado geralmente que o café solúvel carece do aroma próprio do café fresco.

A importância do aroma do café fresco para o consumidor faz pensar que a proporção do mercado que possa vir a ocupar o café solúvel é relativamente limitada. Por essa razão é que a indústria vem estudando incansàvelmente a maneira de igualizar as qualidades de sabor de ambos os produtos. Uma indicação do valor do aroma do café é a dispendiosa investigação que se efetua para conseguir a retenção dos princípios aromáticos esquivos do café torrado e moído.

O café verde, ou cru, não tem as características odoríferas do café torrado; portanto, o calor da torrefação ocasiona alterações oxidantes, bem como reações intermoleculares, que dão origem ao sabor e aroma do café torrado. Estas alterações verificam-se dentro de um período de quinze a vinte minutos, durante a torragem. É fácil compreender que, embora depois de se ter dissipado o calor e de ter o café arrefecido à temperatura ordinária do ambiente, certa quantidade de elementos saporíferos continuam combinando-se com o oxigênio, ao entrar em contacto com êste gás da atmosfera. É por esta razão que o grão de café torrado, não moído, retém o sabor e o aroma durante muito mais tempo.

O café que é primeiramente congelado por meio de nitrogênio líquido, e em seguida moído, retém indefinidamente o aroma. A esta baixa temperatura nenhuma oxidação pode ocorrer, nem tão pouco no meio protetor assegurado pelo nitrogênio. Ainda depois de aquecido o café retém o aroma, enquanto durar a proteção do nitrogênio. Algumas destas substâncias são muito voláteis e escapam-se com os vapores desprendidos da xícara de café quente. As donas de casa sabem que as primeiras porções do café torrado, das latas abertas recentemente, são muito melhores do que as últimas. Assim o aroma é sobretudo o que procuram os consumidores, quando compram um quilo, ou meio quilo, de café.

Se bem que o processo de elaboração do café solúvel pareça ser muito simples, quem quer que planeje estabelecer uma fábrica desta ordem deve procurar o conselho dum indivíduo ou duma firma que possua experiência suficiente nêste ramo. Muitas fábricas têm sido instaladas que, passado tempo, exigiram custosas transformações para poderem funcionar com eficiência, o que representa prejuízos de milhares de dólares, que poderiam ter sido invertidos em café torrado durante o mesmo lapso de tempo. Alguns dos produtores sofreram perdas por alguns meses, devido a problemas dependentes do secamento por pulverização. Todos êstes pesados prejuízos se poderiam ter evitado se se houvesse consultado prèviamente uma firma de engenheiros especializados, à qual se houvesse confiado o traçado e equipamento original da usina. Em muitos casos, os honorários dêstes peritos resultam mais baixos do que as perdas sofridas durante uma semana de funcionamento deficiente da fábrica.

(Transcrito de "A Fazenda" de fevereiro 1957)

Banho diário

Banhar-se é o principal meio de manter a pele limpa e saudável. Além disso, o banho tem, sôbre a pele e vários órgãos, efeito tônico e estimulante e, sôbre o sistema nervoso, ação calmante.

Inclua entre seus hábitos pessoais o de tomar banho diàriamente. — SNES.

"PANCOMTEL"

COMTELBURO LTD. — PANAMEURO S/A.

Agência especializada nas informações de mercados nacionais e estrangeiros a saber:

CAFÉ — *ALGODÃO — BORRACHA — TITULOS — CAMBIO — METAIS*
AÇÚCAR — CACAU — JUTA — TRIGO — COUROS — ETC.

Assinaturas e mais informações nos seguintes endereços:

RIO DE JANEIRO:
Rua Beneditinos, 17 — 4.o andar
Fone: 23-0012

SÃO PAULO:
Rua Líbero Badaró, 488 — 2.º andar
Fone: 33-4976

SANTOS:
Praça Azevedo Junior, 14 — 4.º andar — Fone: 2-7278

Agências nos principais Estados do Brasil

Localização do cafèzal

ALCIDES CARVALHO

OS LAVRADORES de São Paulo sabem onde devem estabelecer os cafèzais em suas propriedades, e têm amplas informações sôbre os últimos resultados das experimentações, indicando como devem as plantações ser feitas.

Ainda assim, consultas sôbre estas questões são feitas com frequência, não apenas entre nós, mas também em outras regiões cafeeiras. Com efeito, Y. Boron Goto e E. Fukunaga, do Havaí, para esclarecerem a questão, organizaram dois folhetos que são amplamente distribuidos aos lavradores. As respostas seriam simples, dizem os autores, se fôssem limitadas á região de Kona, com condições de clima e solo favoráveis, ou mesmo ideais para cafeeiro. Mas em outras ilhas do Havaí as condições são bem diversas, merecendo assim algumas generalizações.

Embora o café cresça em extensa área que difere bastante quanto ao solo e clima, deve-se sempre escolher locais com altitude, queda pluviométrica, temperatura, e condições de solo mais apropriadas. Sabe-se que o café pode ser cultivado desde o nível do mar até a mais de 2.000 metros de altitude. Nas plantações de S. Paulo a altitude não vai além de 1.000 metros, havendo atualmente certo interêsse na região do litoral com altitude reduzida. A temperatura média anual deve ser de cêrca de 21°C. Temperaturas de 10°C. prejudicam o crescimento e a produção, porém são as geadas e os ventos frios os agentes mais prejudiciais ao cafeeiro. Na maioria das regiões cafeeiras a queda pluviométrica varia de 1.000 a 1.750 mm. anuais e a sua distribuição é um fator de grande importância.

A ocorrência de duas estações uma chuvosa e outra sêca, é considerada essencial para o ciclo de vegetação, florescimento, maturação dos frutos e repouso. Na Colômbia, a distribuição de chuvas é de tal natureza que permite duas colheitas de café, uma na primavera e outra no outono. Em muitas localidades, porém, os frutos amadurecem em uma só época do ano, num período de 3 a 4 meses, sendo necessárias 4 a 5 colheitas para retirar todos os frutos maduros.

O café dá preferência a solos bem drenados e ricos. Nem sempre, porém, é possível escolher local com topografia menos acidentada devido á altitude em que às vêzes precisam ser feitas as plantações.

Na região de Kona, no Havaí, as condições consideradas ótimas para o café se restringem a uma área bem limitada. Aí, as chuvas são bem distribuidas, com um pequeno período

de sêca que coincide com o de colheita. Uma a quatro floradas ocorrem de março a abril, cada uma delas logo depois de uma chuva. Os meses de maio e setembro são os mais chuvosos, o que favorece o rápido desenvolvimento dos frutos e o crescimento vegetativo para o próximo ano. Em meados de setembro as chuvas diminuem e os frutos amadurecem, facilitando a colheita e diminuindo o crescimento vegetativo até que a semidormência é forçada pelos meses de inverno sêcos e frios. Os solos na região de Kona se esgotam ràpidamente e daí a imperiosa necessidade de altas doses de fertilizantes para manter a produção. Para se saber se outras regiões do Havaí são propícias ao café, faz-se observação sôbre as goiabeiras existentes. Se o desenvolvimento das plantas for satisfatório e se a produção de frutos for boa e os frutos forem bem suculentos, então a região se presta para o café.

Após a limpeza do terreno, preconiza-se a elaboração de um mapa da propriedade, pelo qual se pode estabelecer melhor as estradas, a localização da plantação, o espaçamento das plantas, a localização dos quebra-ventos, e também a localização das construções.

As distâncias de plantio no Havaí dependem das condições das chuvas, da altitude, do solo e da quantidade de fertilizantes a aplicar. As plantas crescem mais quando o solo é profundo, rico e com umidade adequada. Os espaçamentos dos velhos cafèzais de Kona, de 2,10x2,10 m., 2,40x2,40 m. ou mesmo 1,80x2,10, são considerados muito apertados. Os plantios feitos de 1920 a 1930 são de 2,40x2,70 m ou 2,70x3,00 m., pois os lavradores verificaram que os cafeeiros crescem mais com o uso adequado de fertilizantes, especialmente em boas altitudes onde a queda pluviométria é adequada e o solo profundo.

Quando o plantio é feito muito junto, a redução da eficiência da luz é um fator limitante da produção, as plantas se tornando altas, com ramos produtores de frutos limitados á parte exposta á luz. Além disto, as plantas muito altas dificultam a colheita. Deste modo aconselham-se, hoje, os espaçamentos de 2,40x3,00 m., ... 2,70x2,70 m. ou 3,00x3,00 m. a uma planta por cova. Em regiões onde há pouca luz, aconselha-se 3,00x3,60 m. O maior espaçamento faz com que as plantas cresçam menos e produzam ramos cheios de frutos desde a ponta até a base da planta, aumentando a superfície produtora e facilitando a colheita.

A fim de aumentar a produção enquanto as plantas são ainda novas e pequenas, um número duplo de cafeeiros pode ser plantado. Mais tarde as plantas alternadas são removidas, quando começam a se juntar umas ás outras. Isto pode ser feito sistemàticamente, duplicando o número de plantas na linha ou plantando um cafeeiro extra no centro de cada quadrado ou retângulo feito pelas plantas adjacentes. O cafeeiro dá a primeira pequena produção no segundo ano e dá produções progressi-

vamente maiores durante o 3.º e 4.º anos, quando as plantas são ainda pequenas. A produção por área será maior em proporção ao número de plantas até que uma não comece a prejudicar a outra. Isto, naturalmente, não se comprova se o lavrador não eliminar as plantas extras no devido tempo.

As covas devem ser feitas de acôrdo com o tamanho da muda a transplantar, e as suas dimensões em média variam de 50x60x50 cm. Os lavradores do Havaí colocam fosfato na base da cova e, em seguida, as enchem com solo e esperam 1 a 2 meses para o plantio. O plantio deve ser raso, o colo da planta ficando na superfície. A muda pode ser plantada verticalmente ou inclinada, de acôrdo com o sistema de poda a ser efetuada. Verticalmente, se for deixada uma haste sòmente e inclinada se for usado o sistema de haste múltipla. Neste caso a muda é plantada com inclinação de 40 graus e podada com remoção do terço superior da planta. Muitas vezes a poda é feita no momento de tirar as mudas do viveiro. A transplantação deve ser feita no início das chuvas e em dias chuvosos.

Essas são as recomendações principais para a formação de cafèzal na região do Havaí, onde, segundo afirmam os técnicos, existem as mais belas plantações de café do mundo.

(De "O Estado de S. Paulo", 16-1-57)

Proteger as florestas e a fauna é um dever de todos nós. O Brasil, país novo, é muito mais desflorestado que as velhas nações da Europa. Nossos rios são tão poluidos e tão devastados por uma pesca irracional, que não há mais peixes. Nossos animais silvestres estão se extinguindo. Nossas madeiras de lei só existem a centenas de quilômetros dos grandes centros. Matar animais ou abater árvores por esporte ou por defeituosa orientação agrícola é mais que um erro: é um crime, que nos custará caro, no futuro, se não nos corrigirmos em tempo.

CONFORME O CLIMA

As fritadas e os demais alimentos gordurosos exigem muito tempo para a digestão. O abuso de pratos gordurosos, em climas quentes como o nosso, é mais absurdo do que o de sorvetes e bebidas geladas nos climas frios.

Evite o abuso de alimentos gordurosos e adote alimentação adequada ao clima do país. —

Os ácidos orgânicos do café

Vêm tomando grande impulso os estudos relativos á composição química do café torrado e da sua bebida, com o objetivo de achar correlação entre alguns dos seus componentes químicos específicos e a qualidade do produto.

Dentre os atuais centros que realizam estas pesquisas destaca-se o "Coffee Brewing Institute, Inc.", de Nova York, que é uma sociedade formada pelo Bureau Pan-Americano do Café e pela Associação Nacional do Café, para incentivar por meios científicos e educativos o melhoramento da bebida.

O extrato do café, além da cafeina, aminoacidos, açucares, óleos, trigonelina, elementos minerais e várias substâncias orgânicas, encerra ainda diversos ácidos, dentre os quais o cafeico, clorogênico e seis isómeros. Alguns destes componentes são levados pela água utilizada no preparo do extrato, enquanto outros são oriundos do próprio café torrado. A quantidade de sólidos solúveis em água, obtidos do café, pode variar de 26,0 a 33,0%, como se verificou com o Arábica da Índia, ou entre os limites de 29,0 a 30,2%, para o Robusta.

São, porém, as pequenas quantidades de ácidos orgânicos que dão à bebida sua característica acidez e por isso há interêsse em conhecer tôda a série de ácidos que podem existir no café. A fim de estudá-los por métodos cromatográficos, algumas amostras de café foram torradas e a seguir armazenadas a baixa temperatura (Public. n. 12 do Coffee Brew. Institute), determinando-se depois a quantidade do extrato que é solúvel em água. A acidez média dos extratos obtidos foi de pH 5,6, com amplitude de variação de 6,44 a 5,04. Em amostra de café brasileiro, a acidez foi de pH = 5,45. Quanto aos sólidos solúveis em água verificou-se que, fazendo-se cinco extrações seguidas, a quantidade total extraida foi de 31,10 gramas em 100 gramas de café torrado e que na primeira extração este valor alcançou 22,48 gramas.

As determinações dos ácidos revelaram que a bebida contém quantidades variáveis de ácido acético, pirúvico, cafeico, clorogêncio, oxálico, málico, cítrico e tartárico. O ácido acético apresentou os valores mais reduzidos, enquanto o ácido clorogênico foi o que deu maiores porcentagens nas amostras analisadas. Foram notados apenas traços de ácido fórmico em um dos extratos analisados. Em relação ao total de ácidos extraidos, o clorogênico alcançou a porcentagem de 7,2% e, o tartárico, de 6,2%.

Sabe-se que o ácido clorogênico é um produto de condensação de uma

molécula de ácido cafeico e uma de ácido quínico. A importância da hidrolise do ácido clorogênico nas modificações do gosto do café não foi ainda estabelecida. Desde, porém, que este ácido é labil e corresponde a dois terços dos constituintes ácidos do café, ou aproximadamente um sexto dos sólidos solúveis totais, seria de grande interêsse investigar cuidadosamente o papel do ácido clorogênico no sabor da bebida.

É de esperar que os estudos em andamento cheguem a indicar, em breve, os componentes que mais influem na bebida. Do ponto de vista da seleção este conhecimento se tornaria valioso, podendo-se orientá-la no sentido do aumento ou diminuição desse componente, baseando-se na análise química das sementes das várias linhagens em observação.

(De "O Estado de São Paulo", 22-2-57)

Procure ler boas publicações sôbre assuntos agrícolas. E consulte os técnicos. Não trabalhe rotineiramente.

Produzir cafés bem cuidados, limpos e de bom aspecto, dá pouco mais trabalho que produzir cafés maus. Muito pouco aparelhamento se exige, a mais, para a produção de cafés finos. O que é necessário é, principalmente cuidado, atenção, capricho.

E o ágio sôbre os bons cafés compensa, de sobra, êsses cuidados, além do fato de que, nos tempos de superprodução, os cafés que *sobram* não são, por certo, os de boa qualidade e bom aspecto.

Importação mundia de café em 1956

IMPORTAÇÃO MUNDIAL DE CAFÉ EM 1956: — De acôrdo com os dados divulgados por George & Gordon Patton, a importação mundial de café, no ano de 1956, atingiu a 36.709.000 sacas. Houve um aumento superior a 3 milhões de sacas em relação a 1955 e de quasi 6 milhões com base nos números de 1954. É o seguinte o quadro geral das importações de café nos últimos três anos:

Paises	1954	1955	1956
Estados Unidos	17.064.302	19.642.313	21.234.313
França	2.811.048	2.984.624	3.038.108
Alemanha	1.702.736	1.907.071	2.135.516
Itália	1.157.837	1.206.152	1.242.397
Bélgica	711.765	781.601	975.875
Suécia	801.555	884.468	966.289
Canadá	721.085	784.613	838.266
Inglaterra	559.475	573.865	749.499
Holanda	460.873	423.210	689.019
Finlândia	456.941	496.433	544.152
Dinamarca	404.646	469.094	522.514
Argentina	561.628	469.284	482.716
Algeria	348.444	370.238	454.038
Suiça	318.793	299.104	374.210
Noruega	288.894	353.748	368.904
Espanha	122.592	146.789	192.713
África do Sul	173.841	180.429	183.390
Portugal	145.322	165.533	138.335
Iugoslávia	25.354	48.729	136.654
Sudão	73.500	90.471	127.447
Checoslováquia	41.512	83.609	117.429
Áustria	80.488	94.568	119.834
Marrocos Francês	68.889	97.149	111.000
Austrália	61.784	76.520	109.697
Grécia	83.383	94.273	90.733
Chile	91.461	112.440	89.635
Egito	75.251	62.136	86.276
Japão	53.122	68.533	69.544
Turquia	109.497	96.455	58.121
Uruguai	55.305	69.099	54.634
Síria	10.973	21.246	50.047
Filipinas	14.004	27.201	27.170
Tunísia	27.750	28.760	26.666
Israel	16.333	19.300	25.044
Polônia	13.330	19.720	21.415
Gilbraltar	20.321	20.131	20.017

Países	1954	1955	1956
Líbano	23.145	27.931	20.000
Islanda	18.528	19.106	18.920
Transjordânia	28.358	11.080	17.549
Ceilão	7.134	10.367	12.101
Nova Zelândia	9.386	8.629	11.619
Iraque	10.628	11.711	10.000
Chipre	6.027	8.890	9.377
Irlanda	7.295	5.183	7.408
Hong-Kong	1.770	5.269	4.927
Malta	2.888	3.106	4.666
Rhodésia	1.487	1.282	1.690
Paraguai	890	400	—
Outros	100.000	120.000	120.000
Total	29.960.580	33.689.852	36.709.869

(Da "Associação Comercial de Santos, n.º 462)

Processo de conservar o aroma do café

Para os peritos alemães não constitui segredo que, no processo de moagem sobretudo quando se pretende obter um café bem moido, a qualidade sofre em conseqüência do aquecimento do moinho. O óleo e as matérias gordurosas produzem certo empastamento, o que reduz o rendimento do café. Acresce, ainda, que o óleo e as matérias gordurosas perdem a sua consistência devido à temperatura mais elevada, processando-se uma autêntica oxidação ao contacto com o ar. Não constituem novidade as tentativas de refrigerar os moinhos de café que não deram os resultados esperados.

A firma "VOX-Kaffeewerke Groneweg & Meintrup", em Münster na Vestfália, conseguiu resolver o delicado problema depois de ter efetuado experiências durante anos seguidos. Segundo o processo "tropa", patenteado entretanto, refrigera-se o café durante o processo de moagem até a uma temperatura de 10 a 15°C. Para evitar a oxidação, introduz-se na câmara do moinho um gás neutro, como por exemplo, o nitrogêneo. O café moído é enlatado imediatamente em latas estanques ao ar, conservando assim o seu aroma.

(Do "Correio Paulistano", 9-1-57)

Agrônomos premiados pelo govêrno do Estado

SOLENIDADE NA SECRETARIA DA AGRICULTURA — O PROCESSO DE SECAGEM PELA VIA QUENTE

Em solenidade realizada ontem no gabinete do sr. Jaime de Almeida Pinto, secretário da Agricultura, foram entregues aos agrônomos Manuel de Barros Ferraz e Ari de Arruda Veiga, os prêmios conferidos pelo govêrno do Estado, pelos trabalhos realizados por aqueles técnicos do Instituto Agronômico de Campinas, no campo da tècnologia da secagem do café visando a obtenção de cafés finos.

Os trabalhos foram inicialmente dirigidos pelo sr. Alceu Ozias Martins, chefe de gabinete do sr. Jaime de Almeida Pinto, por ter o titular da pasta viajado para Santos, em caráter urgente. Todavia, o secretário da Agricultura retornou e chegou a tempo de presidir a solenidade, pronunciando breve discurso no qual teve oportunidade de salientar:

"Esta solenidade não representa, de forma alguma, a paga pelo esfôrço destes técnicos em seu trabalho, nos laboratórios e no campo da pesquisa. É, antes de tudo, o reconhecimento do govêrno do Estado, uma administração compreensível, sensível, que não poderia ignorar a tarefa realizada".

Mais adiante o sr. Jaime de Almeida Pinto afirmou que do trabalho dos técnicos e pessoal administrativo dependia o êxito de sua tarefa à frente da pasta da produção e salientou que nada melhor que essa solenidade para que proclamasse os méritos desses servidores. Referiu-se à personalidade dos homenageados e efetuou a seguir a entrega dos certificados, de acôrdo com o decreto 26.558, de 9 de outubro de 1956 que institutiu o prêmio "Luiz Vicente de Souza Queiroz", em homenagem ao "Dia do Agrônomo".

Falou a seguir, em nome da FARESP o sr. Ciro Werneck, enaltecendo o trabalho realizado pelos técnicos. O agrônomo Manoel de Barros Ferraz falou a seguir, agradecendo a homenagem prestada pelo govêrno do Estado.

O técnico distinguido com o prêmio historiou os trabalhos desenvolvidos durante anos de pesquisa e experimentação e que culminaram na apresentação do processo de secagem pela via quente, utilizado atualmente pelos produtores que se interessam pela produção de cafés finos em S. Paulo.

(Do "Diário de São Paulo", 17-1-57)

Sugestões para reconduzir o país à liderança da produção de suaves

Processo de preparo do produto — Custo de uma usina — O sistema indicado é autofinanciável — Declarações do engenheiro agrônomo Manuel de Barros Ferraz

Prosseguindo em suas considerações sôbre a produção de cafés finos, cuja primeira reportagem foi dada à estampa domingo último, nesta página, o sr. Manuel de Barros Ferraz, declara o que segue relativamente ao preparo do café:

"Colhe-se diàriamente a quantidade necessária de café cereja para perfazer uma carga completa do secador Ferraz. A colheita da cereja deve ser feita preferìvelmente no pano, ou cesto. O café verde produz café de baixo valor comercial e sua colheita, consequentemente, representa um desperdício condenável. Para o funcionamento perfeito do despolpador, o café cereja recém-colhido não deve conter mais de 3% de grãos verdes. Todo o café cereja colhido durante o dia será levado para a usina imediatamente, a fim de que já esteja despolpado até às 17 ou 18 horas do mesmo dia, passando-o, incontinente para o processo de degomagem que requer de 12 a 14 horas. O café degomado e lavado convenientemente entrará no secador, no máximo, um dia depois da sua colheita. Para se conseguir esse objetivo com segurança, adiciona-se o acelerador da degomagem denominado Benefax, ou então conforme os trabalhos realizados no Instituto Biológico. Logo que o café esteja perfeitamente degomado, executa-se sem perda de tempo sua lavagem com água limpa, até que o mesmo apresente as características de café lavado, o que se percebe fàcilmente pelo tato. Logo após a lavagem, carrega-se o café ainda úmido, sem contaminá-lo com impurezas do terreiro, e sem manchá-lo pela ação descorante do sol, diretamente no secador, iniciando-se ràpidamente a secagem".

SECAGEM

"Utilizando-se um secador tècnicamente adequado à produção de café suave, portanto livre de fumaça que possa impregnar o café, capaz de secar homogeneamente toda a carga, e mantê-la rigorosamente na temperatura ideal para desenvolver a bebida extritamente mole (45.ºC), seca-se a parte externa do café despolpado em cêrca de hora e meia.

Consegue-se assim, nesse curto lápso de tempo, utilizando-se um bom secador, uma carapassa seca, suficiente para evitar os ataques externos de fungos e bactérias nocivas, que pre-

judicam a aparência e a bebida de um produto fino.

A secagem do café despolpado na temperatura ideal para a produção de bebida suave (45.°C) demorará de 19 a 23 horas, dependendo esse tempo, quase que exclusivamente, da umidade relativa do ar, porquanto todo o café despolpado, possui no início da sêca, pràticamente, o mesmo teor de umidade (50% a 51%).

Após o final de cada secagem, descarrega-se imediatamente o secador, limpando-se cuidadosamente, para evitar os cafés sêcos que aí permanecam, possam se misturar com os cafés úmidos de carga seguinte, pois, mesmo diminuta quantidade de café remanescente em secador imperfeito já prejudica a aparência homogênea da boa secagem, depreciando o valor de um produto tècnicamente perfeito."

EVITAR A UMIDADE

"Enquanto espera o dia do benefício, os cafés sêcos ("pergaminho") devem preferìvelmente ser armazenados em silos especiais, livres de umidade. Na ausência de silos, podem ser ensacados e armazenados em armazéns sêcos e ventilados ao abrigo da chuva ou da umidade excessiva do ar.

Na secagem dos cafés, cujas qualidades já se acham prejudicadas pelo clima dominante na região, tais como os cafés de varrição, os cafés passas, ou os cafés bóias, ou ainda os cafés avariados por insetos, enfim, mesmo na secagem dos cafés que não compensam ser despolpados, sempre haverá vantagem em secá-los na temperatura de 45°C.

Evitar-se-á a todo custo as temperaturas de 50° a 55° centigrados, pois essas temperaturas são as que mais prejudicam a qualidade da bebida. Nossas experiências demonstram que todas as temperaturas superiores a 45°C já destroem grande parte ou a totalidade do poder germinativo do café, tornando suscetível a se branquear ou se "desmerecer" ràpidamente durante o armazenamento, reduzindo seu valor comercial. Sòmente na secagem dos cafés verdes, aconselha-se o emprêgo das temperaturas de 70°C ou 75°C, pois, essas temperaturas promovem nos grãos verdes pequena melhoria na qualidade das suas bebidas, além de evitar a formação de grãos pretos, que depreciam o tipo.

A secagem de um ótimo café despolpado estará terminada quando sua porcentagem de umidade caia entre 12 a 14%. Não convém desidratar o café abaixo desse limite, pois, além do prejuízo em peso, haverá a desvantagem advinda da reabsorção de umidade pelo café já sêco, durante seu armazenamento. Essa reabsorção de umidade parece favorecer o "branqueamento" do café durante longo armazenamento. Além dessas desvantagens, a reabsorção de umidade, altera o peso do café já ensacado, tornando inevitável a onerosa operação de repesagem.

Nunca se deve beneficiar um café despolpado muito tempo antes de seu

provável embarque, pois o beneficiamento quase sempre imperfeito, dilacera os tegumentos protetores externos do café, favorecendo o branqueamento, que sempre desvaloriza o produto.

PRODUTO OBTIDO E CUSTO DAS USINAS

A usina descrita só ficou montada bem após o início da colheita, mas, ainda conseguiu produzir, nesta safra, 344 sacas de cafés despolpados que alcançaram os mais elevados preços no mercado externo.

Os cafés colhidos parcialmente sêcos, também foram usinados e desidratados, visando a melhoria de aparência e de bebida.

Produziu-se 806 sacas de cafés muito sólidos que também estão despertando o interesse dos compradores.

A mesma usina, numa safra normal, poderá trabalhar 50 dias com café cereja e 50 a 60 dias com café parcialmente sêco.

Nessas condições normais, produzirá 1.000 sacas de café despolpado suave e 1.000 sacas de cafés sólidos, de aparência e bebida muito melhores do que as conseguidas empìricamente.

A produção total de cada usina, trabalhando de 100 a 120 dias por ano, será no mínimo de 2.000 sacas.

Para industrializar a safra brasileira exportável, necessitaremos de 7.800 usinas.

Aparelhados, poderiam os cafeicultores nacionais produzir 7.800.000 sacas de cafés suaves e 7.800.000 sacas de café muito superiores aos cafés baixos, chuvados e os contendo cafés verdes como os que estão sendo produzidos atualmente.

CUSTO DE UMA USINA

O custo atualizado de cada usina poderá ser calculado como segue:

1.º — abastecimento de água (20.000 litros)	50.000,00
2.º — moega e bica de jogo-peneirão de coquinho — despolpador — peneirão para o despolpador — tanque de degomagem — — grade e registro ralo	118.000,00
3.º — secador com termostato e motores ..	188.000,00
4.º — montagem	10.000,00
5.º — construção e laboratório	110.000,00
CUSTO TOTAL	476.000,00

As 7.800 usinas custarão a insignificante quantia de Cr$ ..... 3.712.800.000,00 e reconduzirão fatalmente o Brasil à liderança mundial na produção de cafés suaves por um lado, e, por outro, enfrentaremos com melhores cafés a concorrência africana.

CONCLUSÃO

Não seria o caso do govêrno criar, enquanto é tempo, um financiamento amplo, a longo prazo, e suficiente para a montagem das 7.800 usinas produtoras de café suave?

Esse financiamento deveria ser feito pelo prazo de 5 anos, na base de juros de 8%, a ser contado a partir do 3.º ano, aos cafeicultores, cooperativas de pequenos cafeicultores, e aos agrônomos especializados no assunto.

Nunca se viu melhor empate de capital para o Brasil, pois, admitindo-se a irrisória valorização média de 10 dólares por saca, teriamos anualmente um aumento de receita cambial equivalente a US$150.000.000,00.

Essas cambiais suplementares valem, no câmbio livre Cr$ ..... 10.000.000.000,00 e representam um lucro por ano 21/2 vêzes mais do que o capital necessário à industrialização total do café pelo processo racional que estudamos.

Outra vantagem do plano proposto consiste no aproveitamento dos secadores, na entre safra do café, para a secagem e conservação de outros produtos necessários ao barateamento do nosso custo de vida.

Os mesmos secadores, na entre safra do café, podem secar sementes de arroz e trigo, cana picada, forragem, raspas e polvilho de mandioca, cacau, mamona, etc.

Para a construção dessas usinas, não se necessíta dispender cambiais, pois são fabricadas só com matérias-primas nacionais.

Convém lembrarmos que em época de superprodução já incineramos 80 milhões de sacas, e em 1955, conforme nossa previsão, já adquirimos .. 3.700.000 sacas de cafés inferiores que não encontravam compradores e custaram ao Poder Público mais de 8 bilhões de cruzeiros".

(Do "Correio Paulistano", 9-1-57)

O plantio do café deve ser racionalizado desde o início: escolha do solo, do clima e da semente. O modo de plantio e o de alinhamento devem ser os mais indicados pela moderna técnica agronômica. Evitar as queimadas. Defender o solo contra a erosão. Adubar racionalmente. Irrigar, se possível. Colhêr e secar cuidadosamente. Com tôdas essas medidas ter-se-á boa média de produção, um café de qualidade, cafeeiros sadios e duráveis, solo sempre fértil, cafeicultura rendosa.

Remessa para o país de fundos existentes no exterior

REMESSA PARA O PAÍS DE FUNDOS EXISTENTES NO EXTERIOR: — Em data de 21 do corrente, o sr. José Maria Alkmin, ministro da Fazenda, considerando a conveniência de esclarecer em todos os seus aspectos as dúvidas arguidas no processamento de remessa para o país de fundos existentes no Exterior em nome de pessoas físicas ou jurídica domiciliadas no território nacional, expediu a circular que a imprensa divulgou no dia seguinte. Comenta-se, no Rio, que o ministro José Maria Alkmin tem duplo interesse na medida: 1.º — encorajar aos exportadores que detêm apreciáveis somas em dólares, no Exterior, acumuladas pelo sistema denominado "sub-faturamento" ou "under-price", a efetuar, sem receio de punições, a negociação dos citados valores, no Mercado de Taxa Livre, mediante o pagamento de emolumentos e corretagens; 2.º — Efetuada essa negociação, o ingresso dos cruzeiros na escrita dos exportadores permitirá o equilíbrio econômico e financeiro das firmas interessadas, com o consequente pagamento dos impôstos devidos aos cofres públicos. É possível que a medida determine a vinda de 50 milhões de dólares, (há quem estime em 100 e 200 milhões). Acredita-se, entretanto, que o repatriamento dos dólares se fará, paulatinamente, pelos exportadores, interessados que estarão em não provocar queda violenta, no Mercado Livre de Câmbio, motivada pela maior oferta. Diz-se que algumas firmas exportadoras estão em dificuldades para fechar os seus balanços, referentes ao ano de 1956. As opiniões, contudo, dividem-se quanto à possibilidade, ou não, desse repatriamento, pois se acredita que as firmas terão interesse em manter reservas no Exterior, contra um possível e futuro reajustamento de nossa moeda e possam manter-se isentas de pagamento de imposto de renda.

A propósito da medida, a Associação Comercial de Santos enviou, sexta-feira, o seguinte telegrama ao gestor das finanças nacionais:

"Exmo. sr. dr. José Maria Alkmin — D. Ministro da Fazenda — Rio — Temos prazer transmitir v. excia. ótima impressão causada nesta praça circular disciplinando normas exportação café e respectiva contabilização, frente leis fiscais. Trata-se providência saneadora que impõe comércio especializado máximo empenho concorrer maiores resultados preço-ouro ao mesmo tempo deverá colaborar, com inteiro apôio desta Associação, pleno êxito fiscalização exercida IBC. Congratulamo-nos, pois, com v. excia. por esse ato que criará condições favoráveis à normalidade dos negócios e consequente repercussão positiva balança comercial do País. Atenciosamente. Associação Comercial de Santos. Alceu Martins Parreira, presidente; Antonio Domingues de Castro, secretário."

(Do "Boletim da Associação Comercial de Santos, n.º 462)

Foi entregue ao I.B.C. um relatório sôbre a posição do café do Brasil no mercado italiano

O Escritório Comercial do Brasil na Itália entregou ao I.B.C. um relatório sôbre a situação do café brasileiro no mercado italiano, onde apresenta três conclusões principais: duas referentes a problemas de ordem interna brasileira e outra a aspectos daquele centro consumidor. A principal delas é a que trata do mercado internacional brasileiro e da necessidade de serem mantidos os preços do café de exportação nos níveis atuais. Um ulterior encarecimento do produto certamente redundará, segundo o relatório, em países como a Itália, onde o orçamento doméstico é muito limitado, em restrição drástica do consumo, o que favorecerá a venda dos cafés pobres ou tipo robusta, com os quais difìcilmente poderemos concorrer em preço.

Informa também que elevadíssimos impostos oneram o café ao chegar aos portos da Itália, em 755 liras por quilo, ou seja, cêrca de 80 cruzeiros ao câmbio atual. Esse imposto, somado ao preço do café, em média 860 liras por quilo CIF Itália para o tipo Santos, e mais a perda na torrefação e os lucros dos intermediários até a venda ao público, colocam essa mercadoria nos armazéns, a preço não inferior a 2.800 liras por quilo, ou seja, cêrca de 300 cruzeiros. Esse preço está além do consumidor médio, que não dispõe de mais de 2 mil liras para a compra de um quilo de café, segundo os últimos dados estatísticos.

MISTURAS COM CAFÉ BRASILEIRO

Diante desses fatos, comenta o relatório, o café brasileiro está sendo vendido na Itália sempre misturado com outros mais pobres, principalmente os indonesianos, cujo preço CIF na Itália é de menos da metade dos cafés finos brasileiros e 30% mais barato do que os pobres. A formação de misturas utilizando o café brasileiro torna-se portanto obrigatória, e o torrefador italiano, ao fazê-la, procura sempre colocar a maior quantidade possível dentro do problema do preço pois, conhecendo perfeitamente as qualidades do nosso produto, sabe que êle é indispensável para melhorar o gôsto dos cafés pobres e manter a freguesia. Essas misturas são hoje, em média, na base de 30% de café brasileiro, 10% de café de alta qualidade do centro e do sul da América e 60% de cafés pobres, exatamente nas mesmas proporções das importações italianas.

Quanto à política interna do Brasil, diz o relatório que a conclusão é a de que devem as exportações serem baseadas exclusivamente nos cafés de alta qualidade. Nas torrefações italianas, verifica-se a existência de cafés asiáticos com ótima apresentação, o que demonstra grande progresso. Mas êles não representam, isoladamente, um tipo comerciavel, já que as suas peculiares características de gosto lhes dão em geral sabôr oleoso e os fazem menos acessíveis

ao consumo, a não ser em forma de mistura. Adverte o relatório que o Brasil não pode se dar ao luxo de arriscar os mercados mundiais oferecendo café de baixa qualidade. Nesses tipos levamos sérias desvantagens e, se insistirmos na sua venda, não faremos mais do que facilitar a penetração dos cafés asiáticos e africanos do tipo robusta, que se aproveitarão da natural propaganda do café e, como em alguns casos já verificados, do nome do café brasileiro.

PLOBLEMA DO MERCADO ITALIANO

No que diz respeito ao problema do mercado italiano, a solução é muito mais complexa, ainda de acôrdo com o relatório entregre ao IBC. Para aumentarmos as nossas vendas, teriamos que reduzir os preços no Brasil ou obter a diminuição dos elevadíssimos impostos que oneram o café, em sua chegada à Itália, em cêrca de 100% do seu valor original, ou ainda promover a propaganda do produto, considerando a grande margem que existe para isso, já que a Itália tem um consumo "per capita" relativamente baixo. E acrescenta que, no mercado, está fora de cogitação a baixa do valor do café do Brasil e a redução das taxas, sobrando a possibildade de uma propaganda bem orientada para aumento do consumo. Nesse particular, o Escritório de Propaganda e Expansão Comercial do Brasil na Itália pretende organizar dois órgãos de classe com os importadores italianos de café. O primeiro será a Associação dos Amigos do Café do Brasil, com carater puramente social, sem finalidade de lucros, e o segundo um Consórcio de Importadores de Cafés Finos, que será então uma sociedade comercial.

Com a Sociedade dos Amigos do Café do Brasil pretende o Escritório reunir, no mesmo dia, em diversas cidades italianas, num almôço precedido de reunião onde se tratariam problemas relacionados aos seus interesses, todos os importadores de cafés do Brasil, principalmente. O órgão central da Sociedade, em Roma, enviaria cada dois meses — os conclaves seriam bimestrais — uma ordem do dia apresentando sugestões para serem discutidas sobre as medidas a serem tomadas na defesa do café do Brasil. Com o Concórcio de Importadores de Cafés Finos, pretende-se lançar no mercado uma ou duas marcas de café da mais alta qualidade que, com pequeno sacrifício na margem dos lucros por parte dos torrefadores e importadores, inverteria a tendência atual do mercado, que é a de oferecer cafés inferiores.

(Da "Fôlha da Manhã", 24-2-57)

Substitua progressivamente o seu cafèzal velho e deficitário por um replantio cuidadoso, feito com boas sementes e boa adubação. Defenda o solo da erosão por meio de curvas de nível, cordões, terraços, faixas de vegetação, carpas alternadas.

Colha sòmente os cafés maduros.

Seque e beneficie com cuidado.

"Podemos aniquilar a broca do café"

Dois holandêses oferecem a econômia brasileira a possibilidade de recuperar os 300 milhões de dólares de prejuízo anual causado pela praga

Embora não se tratasse de mais que um serviço de rotina, o registro da correspondência expedida no passado dia 23 de Janeiro pelo Escritório Comercial do Brasil, em Amsterdam, pode ter assinalado uma data importante na evolução da econômia brasileira.

Habitualmente, por razões óbvias, e para obstar a uma publicidade perniciosa, capaz de deformar a justeza e a veracidade dos fatos e ainda por motivos de prudência faceis de advinhar, os serviços oficiais são ávaros de pormenores, refugiam-se nas meias palavras, na necessidade de consultar quem de direito, o que, quanto a nós, entra nas normas de sã disciplina e obedece a uma linha de conduta que a troco de poucos êrros consente muitos benefícios.

Todavia, o jornalista existe em função da notícia, traíria a sua missão deixando demorara através dos inúmeros canais burocráticos o que levará uma chama de esperança ao milhão de famílias brasileiras que, direta ou indiretamente, vivem do café.

O autor deste artigo confessa a sua ignorância dos problemas da rubiácea e limita-se dentro da ética profissional, a constatar fatos, reproduzir números e interrogar pessoas, sem nenhuma pretensão de tirar conclusões ou apontar caminhos, mas na certeza de que a linguagem dos números e a fôrça dos documentos farão refletir mesmo aqueles que, como êle, se encontram longe dos problemas que afetam o produto básico da exportação brasileira.

Primeiro os fatos. O Escritório Comercial do Brasil, em Amsterdam recebeu há tempos dois cidadãos holandeses, visita que não ofereceria motivo de referência especial se êles não pretendessem mais que entrar em contacto qualquer firma brasileira. As suas intenções, porém saíam da regra pois desejavam negociar com o Govêrno um processo que diziam ter inventado para a destruição radical da "broca de café". Os inventores e lunáticos são multidão, e o funcionário que os atendeu convidou-os, cortezmente, a voltar com provas suficientes do que afirmavam, garantindo-lhes em caso positivo, a solicitude do Escritório.

Voltaram mais tarde, repetidas vêzes, mas em nenhuma delas exibindo prova suficiente, cabal de que na realidade eram detentores de qualquer processo para exterminar a praga n.º 1 do Café, aquela que, segundo as estatísticas, custa ao Brasil 300 milhões de dólares anualmente.

Todavia, pacientemente, vencendo uma eloquência que se limitava às propostas e abandonava as provas (o tratar-se de um processo impossível de patentear explica a reticência dos inventores) o Escritório de Amsterdam conseguiu obter material de primeira ordem para elaboração de um relatório que foi enviado em 23 de Janeiro ao Dr. Olavo do Rego Falcão, Diretor do Departamento Nacional de Indústria e Comércio, e ao Presidente do Instituto Brasileiro do Café.

O processo existe e a sua descoberta, segundo nos foi contado pelos inventores Sr. Ilcken e Groenendyk data dos anos de 30, um acaso feliz que lhes permitiu nessa época de preços baixos para a rubiácea um aumento apreciável de produção das fazendas que possuíam em Java, das quais foram desapossados quando da independência da Indonésia.

Não se trata — afirmam — de aplicação ou uso de qualquer produto, mas apenas... ai limitam-se a sorrir, repetindo que é extraordinàriamente fácil, que qualquer criança se poderá encarregar da tarefa. Em confirmação exibem o documento seguinte que mandamos traduzir do original holandês:

Declaração — O abaixo assinado H. Polman, que foi de 1927 até 1950 funcionário e conselheiro técnico do Departamento para a Agricultura, Indústria e Comércio das Indias Orientais Holandesas, tem o prazer de declarar o seguinte:

1 — Que controlou regularmente a destruição do "coffee berry-borer" (Stephanoderes Hampei) nas fazendas do Sr. H. A. Ilcken em Patce-Malang (Java Oriental), chegando a conclusão que o citado senhor descobrira um processo que destruía radicalmente a praga.

2 — Que não constatou o emprêgo de agentes químicos.

3 — Que as fazendas vizinhas se encontram totalmente atacadas pelo "Stephanoderes Hampei".

4 — Que, por razões óbvias, não foi elucidado acêrca do método usado visto que, como funcionário do Govêrno, não poderia garantir ao Sr. Ilcken o segredo dêle."

Mostram-nos em seguida, uma carta, dirigida pelo Sr. Polman ao Professor C. Coolhaas, autoridade internacional em culturas tropicais, em resposta a uma pergunta sôbre o processo em questão:

"Velp, 22 de Janeiro de 1953. — Prezado Senhor.

Tendo recebido sua carta de 17, informo-o de que o resultado conseguido na luta contra o "coffee berry-borer" pelo Sr. Ilcken, em sua plantação de Batoe, era realmente inacreditável. Constatei pessoalmente que a fazenda, atacada a 100% pelo "coffea berry-borer" estava absolutamente isenta dêle no ano seguinte ao tratamento.

Devo acrescentar que, mau grado as muitas visitas inesperadas, nunca descobri qual o método usado, não podendo, por conseguinte, informar acêrca dêle. — (ass.) *H. Polman.*"

— Garantir a idoneidade do Sr. Polman?

Em resposta apresenta-nos outra carta, enviada esta pelo Adido Agrícola da Embaixada Holandesa no Rio, datada de 21-2-1952, e na qual se encontra o seguinte parágrafo:

"...um parecer do Professor C. Coolhaas, da Escola Agrícola de Wageningen, teria maior autoridade que a declaração do Sr. Polman, muito embora não se possa duvidar, quer dos seus conhecimentos técnicos, quer da sua integridade."

Com esta surgem outras, pois desde 1951 vêm, por diversos meios, tentando interessar o Govêrno Brasileiro. Cartas à Presidência, cartas a Professores de Agronomia, uma em 1 de Março de 1952, dirigida à Federação das Associações Rurais do Estado de São Paulo, que a encaminhou ao Dr. C. A. Seixas, o qual respondeu assim a 9 de Maio do mesmo ano:

"São Paulo, 9 de Maio de 1952. — Prezados Senhores. — Acusamos o recebimento de sua prezada carta de 1 de Março, a qual nos foi endere-

çada por intermédio da FARESP, e sôbre a qual informamos o seguinte:

a) A praga do Café (Hypotenemus Hampei), problema do Brasil e especialmente de São Paulo, entrou em uma fase completamente nova, desde a aplicação dos novos inseticidas, entre os quais o BHC (Benzano Hexaclorido) permitindo um perfeito contrôle da praga.

b) As experiências por nós realizadas na qualidade de especialistas do Instituto de Biologia, têm sido publicadas desde 1947, e são feitos bem conhecidos nos círculos especializados dos países que se interessam pelo cultivo ou comércio do café.

c) No mês passado realizou-se em São Paulo um Congresso de Entomologia, em o qual cientistas de todos os países americanos debateram o problema da "broca do café", não havendo dúvida que a praga se encontra perfeitamente controlada, não tendo causado prejuízo às últimas colheitas.

d) As fazendas de café situadas nas zonas infestadas encontram-se equipadas adequadamente para o combate à praga, o qual se tornou um trabalho de rotina.

Dado isto, não se verifica de momento interêsse de maior na necessidade de contratar técnicos para resolver o problema. Tal decisão, aliás, só poderia ser tomada pelo Govêrno Brasileiro, convidando técnicos que pelos seus conhecimentos especializados, certificados através de trabalhos publicados, viessem cooperar com os cientistas locais nos seus trabalhos de pesquisa e laboratório. Atenciosamente. (ass.) *Dr. C. A. Seixas.*"

Nós tínhamos a certeza, porém — afirma o Sr. Groenendyk — que nenhum BHC seria capaz de destruir a "broca". Antes pelo contrário, o inseto tornar-se-á gradualmente mais resistente, e nos próximos anos é possível que as aplicações de inseticidas, BHC ou outros, sejam totalmente ineficazes. Anteriormente à nossa descoberta tínhamos usado ingredientes químicos altamente venenosos, e sempre sem resultado satisfatório.

Fazemos uma pergunta que surge de repente: as diferenças climáticas de Java e do Brasil.

É o Sr. Ilcken quem responde:

"Nenhuma influência. As experiências em diversas regiões, com altitudes e quedas pluviométricas diferentes, registraram sempre o mesmo resultado. Foi o que escrevemos ao Professor Dr. A. M. da Costa Lima, da Escola Nacional de Agronomia, no Rio".

Surge outra carta, expedida de Sakabaia a 8 de Novembro de 1951.

"Infelizmente perdemos a resposta do Professor, mas foi das mais atenciosas e encorajantes que recebemos".

Falamos da possibilidade de patentear o processo.

"Nenhuma — diz o Sr. Groenendyk. É simples de mais. Pràticamente há pouco a fazer, não se pode patentear um gesto, um modo de usar as mãos... É terrìvelmente simples. Basta dizer que nós ambos, tendo já ultrapassado os sessenta, podemos tratar uma fazenda de qualquer superfície. E na proposta que fizemos agora ao Govêrno Brasileiro, atrávés do Escritório Comercial, solicitamos que a experiência seja levada a efeito em uma fazenda atacada 100% pela "broca" e mesmo neglicenciada".

Um ano é suficiente para a eliminarmos com a certeza de que não voltará pelo menos durante um longo espaço de tempo. Se na referida proposta garantimos apenas 95% de resultados positivos no primeiro ano, é pelo receio da existência de infecção

limitrofe, proveniente das fazendas vizinhas. Em fazenda isolada poderíamos garantir 100% no primeiro ano, e no caso de uma aplicação, "em bloco" seria possível exterminar a praga em áreas nem sequer sonhadas pelos cientístas. — Imagine que o Brasil pode ver a sua produção aumentada 20 a 30 % em um ano apenas e que a um preço mais baixo, não haverá "glafond" para a colocação de café e, mesmo de qualidade inferior. Se a Europa não consome, isso deve-se em grande parte aos preços de 10 florins (800 cruzeiros) o que justifica a preferência de uma parte da população pelos sucedâneos, e cevada, etc. ..

"Aliás — interrompe o Sr. Groenedyk — possuímos um método para melhorar o gosto dos cafés de qualidade inferior, a ponto de torná-los aceitáveis, mesmo remuneradores. Mas isso é assunto para mais tarde, se um dia, como esperamos, nos instalarmos no Brasil. Por agora aguardemos o resultado da comunicação feita pelo Escritório Comercial. No caso de não sermos bem sucedidos trataremos com o Uganda, ou Angola, onde as perdas anuais causadas pela "broca" andam por uns 30 milhões de dólares".

As exigências, pràticamente, são nenhumas à exceção do subsídio para a nossa manutenção e o pagamento da viagem. Por que não experimentar? Comprometemo-nos, aliás a devolver a quantia com que nos subsidiarem, tão certos estamos do nosso êxito".

O Sr. Ilcken fala do mercado do café. Pode ser — diz — que haja alguém decidido a travar a descida perigosa que o Brasil efetua na escala do mercado mundial da rubiácea. A sua posição foi a de fornecedor a 80% encontrando-se hoje com pouco mais de 40%, e sempre em tendência para baixar, enquanto que os outros países produtores, lentamente mas com segurança, lhe roubam a primazia embora caminhando a passos gigantescos para a industrialização o Brasil não pode ainda sonhar com as grandezas que lhe hão de vir por êsse lado. A realidade está na percentagem com que o café entra no total das suas exportações: 63%, e um país só é rico daquilo que vende. Ameaçada essa fonte de receita, de longe a mais importante de todas, torna-se periclitante a vida econômica da nação.

Há quem nos queira comprar o segredo do processo para oferecê-lo às Nações Unidas, que o colocará a disposição de certos países atrasados. Nós, porém, estamos decididos a jogar a carta do Brasil, porque só de lá nos pode vir a recompensa. Aliás o nosso preço é uma gota de água em comparação com os 300 milhões de dólares recuperáveis em cada ano, e cremos que desta vez o Govêrno Brasileiro, dada a situação da cultura do café, e a coincidência com a qualidade, estará disposto a gastar uns escassos milhares de dólares para salvar milhões".

Trinta anos de experiência estão a garantir as suas palavras, e o modo, como falam dos problemas da rubiácea traz um conhecimento profundo da situação, que não precisa de diplomas ou atestados para se dar como verdadeiro.

Ao Brasil cabe decidir.

(Do "Jornal do Comércio", Rio — 14-2-57)

Ordem de Serviço N.° 7-1

Escrituração do livro-registro das torrefações e moagens

1. Os órgãos encarregados da fiscalização da produção, comércio e transporte do café para consumo interno — atividade conhecida por "Serviço de torrefações e moagens" — Adotarão as normas estabelecidas pelo presente a fim de, diretamente ou por intermédio de seus fiscais, instruirem os torradores e moageiros de café sôbre a forma de escriturar o livro registro instituído pelo artigo 5.°, parágrafo único do Regulamento baixado pela Resolução n. 63, de 30-6-56 do Instituto Brasileiro do Café, e destinado a registrar o movimento dos estabelecimentos de torrefação, torrefação e moagem ou simples moagem.

2. *Modêlos* — O livro registro foi confeccionado em dois modêlos, de números 10-10 e 10-11, sendo o primeiro destinado às torrefações e moagens, e o segundo as simples moagens.

3. *Pêso do café* — Em ambos os modêlos do livro-registro, as quantidades de café de qualquer espécie serão consignadas em quilogramos, pêso liquido, excetuadas quanto à natureza do pêso, as quantidades de café moído que figurarem nas colunas números 12, 16 e 21 do modêlo 10-10 e nas colunas números 7, 9 e 13 do modêlo 10-11.

4. *Livro-registro modêlo* 10-10 — O livro registro modêlo 10-10, destinado às torrefações e torrefações e moagens, será escriturado com observância das normas a seguir indicadas, depois de preenchidos os claros da parte superior de cada fôlha com a designação da quinzena, mês e ano de que se tratar.

Coluna n.° 1 — Dias da quinzena, para cada dia podendo ser ocupados tantas pautas quantas forem necessárias aos lançamentos referentes às diversas entradas de café crú ocorridas na mesma data e seu benefício (colunas 2, 3, 4, 5, e 6).

Coluna n.° 2 — Denominação da localidade de onde proceder determinada partida de café crú.

Coluna n.° 3 — Nome do remetente de cada partida de café crú.

Coluna n.° 4 — Quantidade correspondente a cada partida de café crú entrada no estabelecimento.

Coluna n.° 5 — Pêso das impurezas e defeitos extraídos de uma partida de café crú submetida à operação de benefício e catação. Estas escórias e resíduos serão diàriamente inutilizadas.

Coluna n.° 6 — Quantidade de café crú, depois de deduzida a quebra de rebenefício e catação, se a operação respectiva tiver sido efetuada. Em caso negativo, serão iguais as quantidades mencionadas nas colunas números 4 e 6 referentes à partida de café crú de que se tratar.

Coluna n.° 7 — Entrada diária de café crú para torrar devidamente pesada.

Coluna n.° 8 — Quebra de pêso no café crú mencionado na Coluna n.° 7 depois de ter passado pela operação de torração. Conhece-se essa quebra de pêso, subtraindo-se da quantidade representada na coluna n.° 7 — *Entrada para torrar* — a quantidade em resultar da torração e que figurará na coluna n.° 9 — *Líquido torrado*. A diferença entre

a quebra de pêso a ser escriturada na coluna n.º 8.

Coluna n.º 9 — Quantidade de café torrado resultante da industrialização da entrada diária de café crú para torrar, escriturada na coluna n.º 7.

Coluna n.º 10 — Resultado da transformação diária do café torrado, ou moído, antes do seu acondicionamento.

Coluna n.º 11 — Pêso líquido do café moído acondicionado diàriamente.

Coluna n.º 12 — Pêso bruto de café moído acondicionado diàriamente, considerando-se pràticamente iguais o pêso líquido e o bruto, quando os envoltórios empregados consistirem em sacos comuns de papel que não contiverem senão café, mas considerada uma diferença entre os dois pesos e êsses sacos de papel contiverem brindes ou outros objetos de pêso apreciável, além de café, ou quando forem empregadas embalagens construídas de de fôlha de flandres, madeira, vidro ou outro material pesado, contendo ou não brindes.

Coluna n.º 13 — Quantidade de café crú saída do estabelecimento, anotando-se o nome do adquirente e o destino da mercadoria na coluna n.º 23.

Coluna n.º 14 — Quantidade de café torrado saída do estabelecimento.

Coluna n.º 15 — Pêso líquido do café moído saido do estabelecimento.

Coluna n.º 16 — Pêso bruto do café moído saido do estabelecimento, considerada uma diferença entre êsse pêso e o pêso líquido se o produto estiver acondicionado em sacos de papel contendo brindes ou outros objetos de pêso apreciável, ou em embalagens construidas de fôlha de flandres, madeira, vidro ou outro material pesado, contendo ou não brindes. Serão considerados pràticamente iguais o pêso líquido e o bruto, se os envoltórios empregados consistirem em sacos de papel que não contiverem senão café.

Coluna n.º 17 — Existência de café crú, assim obtida: *saldo anterior, se houver, mais Entrada* (coluna n.º 4), menos o total das parcelas — *Quebra de rebenefício e catação* (coluna número 5). *Entrada para torrar* (coluna n. 7) e *Saida, grão crú* (coluna n. 13).

Coluna n.º 18 — Existência de café torrado, assim obtida: *saldo anterior,* se houver, mais *Líquido torrado* (coluna n.º 9), menos o total das parcelas — *Moído, a granel* (coluna n.º 10) e *Saida, grão torrado* (coluna n.º 14).

Coluna n.º 19 — Existência de café moído a granel, assim obtida: *Saldo anterior, se houver, mais Moído, a granel* (coluna n.º 10), menos Moído, *acondicionado, pêso líquido* (coluna n.º 11).

Coluna n.º 20 — Existência de café moído, acondicionado, pêso líquido, assim obtida: *saldo anterior,* se houver, mais *Moído, acondicionado, pêso líquido* (coluna n.º 11), menos *Saida, moído, pêso líquido* (coluna n.º 15).

Coluna n.º 21 — Existência de café moído, acondicionado, pêso bruto, assim obtida: *saldo anterior,* se houver, mais *Moído, acondicionado, pêso bruto* (coluna n.º 12, menos *Saida, moído, pêso bruto* (coluna n.º 16)

Coluna n.º 22 — Total líquido existente em café moído (a granel e acondicionado) obtido pela soma das existências apresentadas nas colunas números 19 e 20.

Coluna n.º 23 — Anotações já mencionadas na presente o outras que se tornarem necessárias e digam res-

peito exclusivamente à escrituração do livro-registro.

5 — Quando o livro registro modêlo 10/10 fôr utilizado por estabelecimentos exclusivamente de torrefação, isto é, por aqueles em que o café não passa pela operação de moagem, sua escrituração limitar-se-á naturalmente, em registro o movimento do café crú e do torrado, observadas, em relação a êsses cafés, as normas indicadas da presente.

6 — A escrituração do movimento de uma quinzena poderá ocupar mais de uma fôlha do livro-registro, caso em que serão transportadas de uma para outra fôlha as somas das parcelas consignadas nas colunas números 4 a 16, bem como as últimas quantidades escrituradas nas colunas números 17 a 22, por isso que representam saldos.

No fim da quinzena encerrar-se-á a escrituração por um traço diagonal que inutilize tôdas as pautas em branco acaso restantes abaixo da correspondente ao último dia de movimento e acima da pauta destinada às somas e saldos, colocando-se sob o traço horizontal já existente no livro modêlo 10/10 em frente às colunas números 4 a 16, as somas das parcelas consignadas nas mesmas, e em frente as colunas números 17 a 22 os últimos saldos nelas escriturados.

De uma para outra quinzena só se transportam os saldos porventura apresentados nas colunas números 17 a 22.

7. O espaço reservado às "Observações do IBC", na parte inferior das fôlhas do livro-registro, destina-se exclusivamente às observações dos fiscais do Instituto ou dos órgãos fiscalizadores, não sendo permitida a utilização dêsse espaço para a lavratura de notificações e intimações alheias à finalidade do livro, embora referentes à fiscalização das torrefações e moagens.

3. *Livro Registro modêlo* 10/11 — O livro registro modêlo 10/11 destinado às moagens, será escriturado com a observância das normas a seguir especificadas, depois de preenchidos os claros da parte superior de cada fôlha com a designação da quinzena, mês e ano e que se tratar.

Coluna n. 1 — Dias da quinzena, para cada dia podendo ser ocupadas tantas pautas quantas forem necessárias aos lançamentos referentes às diversas entradas de café torrado ocorridas na mesma data (coluna ns. 2, 3 e 4).

Coluna n.º 2 — Denominação da localidade de onde proceder determinada partida de café torrado.

Coluna n.º 3 — Nome do remetente de cada partida de café torrado.

Coluna n.º 4 — Quantidade correspondente a cada partida de café torrado entrada no estabelecimento.

Coluna n.º 5 — Resultado da transformação diária do café torrado, ou moído, antes do seu acondicionamento.

Coluna n.º 6 — Pêso líquido do café moído acondicionado diàriamente.

Coluna n.º 7 — Pêso bruto do café moído acondicionado diàriamente, considerando-se pràticamente iguais o pêso líquido e o bruto, quando os envoltórios empregados consistirem em sacos comuns de papel que não contiverem senão café, mas considerada uma diferença entre os dois pesos se êsses sacos contiverem brindes ou outros objetos de pêso apreciável além do café, ou quando empregadas embalagens construídas de fôlha de Flandres, madeira, vidro ou outro material pesado, contendo ou não brindes.

Coluna n.º 8 — Pêso líquido do café moído do estabelecimento.

Coluna n.º 9 — Pêso bruto do café moído saído do estabelecimento, considerada uma diferença entre êsse pêso e o pêso líquido se o produto estiver acondicionado em sacos de papel contendo brindes ou outros objetos de pêso apreciável, ou em embalagens construídas de fôlha de Flandres, madeira, vidro ou outro material pesado, contendo ou não brindes. Serão considerados pràticamente iguais o pêso líquido e o bruto, se os envoltórios empregados consistirem em sacos comuns de papel que não contiverem senão café.

Coluna n.º 10 — Existência de café torrado, assim obtido: *saldo anterior,* se houver, mais *entrada torrado* (coluna n.º 4), menos *moído, a granel* (coluna n.º 5).

Coluna n.º 11 — Existência de *saldo anterior,* se houver, mais *Moído,* café moído a granel, assim obtida: — *a granel* (coluna n.º 5), menos *Moído, acondicionado, pêso líquido* (coluna n.º 6).

Coluna n.º 12 — Existência de café moído, acondicionado, pêso líquido, assim obtida: — *saldo anterior,* se houver, mais *Moído, acondicionado, pêso líuido* (coluna n.º 6), menos *Saída, moído, pêso líquido* (coluna n.º 8).

Coluna n.º 13 — Existência de café moído, acondicionado, pêso bruto, assim obtida: — *Saldo anterior, se* houver, mais *Moído, acondicionado, pêso bruto* (coluna n.º 7), menos *Saída, moído, pêso bruto* (coluna n.º 9).

Coluna n.º 14 — Total líquido existente em café moído (a granel e acondicionado), obtido pela soma das existências apresentadas nas colunas números 11 e 12.

Coluna n.º 15 — Anotações que se tornarem necessárias e digam respeito exclusivamente à escrituração do livro registro modêlo 10/11.

9. A escrituração do movimento de uma quinzena poderá ocupar mais de uma fôlha do livro modêlo 10/11, neste caso sendo transportadas de uma para outra fôlha a soma das parcelas consignadas nas colunas números 4 a 9, bem como as últimas quantidades escrituradas nas colunas números 10 a 14, por isso que representam saldos.

No fim da quinzena encerra-se a escrituração por um traço diagonal que inutilize tôdas as pautas em branco acaso restantes abaixo da correspondente ao último dia de movimento e acima da pauta destinada às somas e saldos, colocando-se sob o traço horizontal já existentes no livro, em frente às colunas números 4 a 9, as somas das parcelas consignadas nas mesmas, e em frente às colunas 10 a 14 os últimos saldos nelas escriturados, os quais serão as únicas quantidades a transportar para a quinzena seguinte.

10. O espaço reservado às "Observações do IBC', na parte inferior das fôlhas do livro-registro, destina-se exclusivamente às observações dos fiscalizadores, não sendo permitida a inutilização dêsse espaço para a lavratura de notificações e intimações olheias à finalidade do livro, embora referentes à fiscalização das torrefações e moagens.

Rio de Janeiro, 9 de janeiro de 1957. *Carlos E. Fortunato.* Superintendente

(Do "Diário Oficial", Rio — 18-1-57)

Estimativa das safras do Estado de São Paulo no ano agrícola de 1956/57

Com elementos colhidos em informações transmitidas pelos agrônomos regionais dos diversos setores agrícolas do Estado, a Divisão de Economia Rural, do Departamento da Produção Vegetal, da Secretaria da Agricultura, acaba de organizar um quadro contendo a estimativa das safras dos principais produtos no ano agrícola 1956-57. Dêsse quadro extraimos os seguintes dados:

	Café		Algodão em caroço		Arroz em casca		Milho		Feijão das águas	
	Num. de pés (em milhas)	Sacos de 60 qls. benefic.	Área em alqueire	Arrobas	Área em alqueire	Sacos de 60 quilos	Área em alqueire	Sacos de 60 quilos	Área em alqueire	Sacos de 60 quilos
Totais	1.364.000	9.100.000	237.000	30.800.000	201,000	10.470.000	489.000	24.800.000	75.000	1.500.000

O mesmo levantamento indica, ainda, a seguinte estimativa geral das safras de outros produtos: amendoim das águas, 4.651.335 sacos de 25 quilos; batata das águas, 2.977.460 sacos de 25 quilos; soja, 76.740 sacos de 60 quilos; laranja, 9.196.225 caixas e uva, 79.486.658 quilos.

As estimativas de áreas e previsões relativamente ao café, algodão, milho e feijão resultaram de levantamentos feitos á vista de amostras colhidas e de verificações feitas em 1.680 propriedades agrícolas. Os dados de produção não se referem apenas á parte comercializada mas o total das safras esperadas no conjunto das áreas plantadas, registrando-se que o levantamento foi feito no período de 5 a 25 de janeiro último.

(De "O Estado de S. Paulo")

ALIMENTAÇÃO DEFEITUOSA E DENTES ESTRAGADOS

A principal causa dos dentes estragados ou cariados é a alimentação pobre em cálcio, fósforo e vitamina D. Corrigir a alimentação defeituosa é o primeiro passo para evitar a cárie dos dentes.

Proteja seus dentes incluindo na alimentação leite, ovos, verduras e frutas.
— SNES

Capina manual e motorizada nos cafèzais de São Paulo

P. J. ROSTON e B. A. JORDÃO
Eng. Agrônomos

De tempos para cá, surgiu grande número de enxadas rotativas no mercado. Todas as de pequeno porte, auto-propulsoras, como as de tamanho maior, acopladas a trator pela tomada de força, tiveram como enderêço mais frequente os cafèzais, destinando-se a substituir a carpa manual, tão cara, morosa e não raro difícil, pela escassez de mão de obra. Se bem que o uso dessas máquinas se esteja difundindo bastante em nosso meio rural, há certa reação ao seu uso geral, fundamentada em duas razões principais:

1) — Receio de que o uso continuado da enxada rotativa prejudique o solo, facilitando a erosão, pois que no Estado de São Paulo calcula-se em apenas 10% do total o número de cafèzais formados segundo as regras agronômicas de combate à erosão.

2) — A máquina não pode substituir totalmente o operário na cultura do café. E dispensando-se a mão de obra no serviço de capina, ter-se-ia, depois, falta de braços em outras operações, principalmente na colheita.

CONFRONTO

Vamos confrontar, do ponto de vista econômico, o trabalho de capina em cafèzal, com o emprêgo de enxada rotativa e com o uso de enxada comum, de ação manual. Para tanto, escolheu-se um cafèzal instalado em terreno de pequeno declive isento de focos, desprovidos de cordões de níveis ou outras práticas conservacionistas. Havia regular quantidade de ervas daninhas com altura média de 20 centimetros.

A enxada rotativa, a cujo rendimento e demais características haverá aqui referência, pesava cêrca de 350 quilos. Possuia 36 facas em forma de L, dispostas em grupo ao longo do eixo rotativo. Essa máquina tinha 93 cm. para largura de trabalho e estava acoplada a um trator de 4 rodas pneumáticas, a gasolina, com cêrca de 1 metro de bitola; a potência máxima desse trator, na barra de tração, era da ordem de 20 cavalos. Trabalhando naquele cafèzal, em 2.ª marcha, com essa enxada rotativa coplada à sua tomada de força, o trator consumiu cêrca de 6 litros de gasolina por hora de serviço, gastando cêrca de 3 horas para a capina completa de 1.000 pés de café plantados à distância de 3,5 metros.

A profundidade média de trabalho das enxadas foi de ordem de 5 cm. A fim de não prejudicar a saia dos pés de café, houve a necessidade de não capinar os cantos no cruzamento das ruas.

Levando em consideração o preço total do trator e da enxada rotativa, bem como a provável vida útil de ambas, para efeito de amortização do capital, pelo nosso cálculo resultou ser de Cr$ 160,00 o preço para uma capina assim motorizada de .. 1.000 pés dêsse cafèzal, estando já

incluido nesse custo o consumo de combustível e de óleo lubrificante, o salário do tratorista e os prováveis reparos gerais.

Na capina manual, com enxada comum, naturalmente, o rendimento do serviço depende muito da intensidade e da altura do mato existente na ocasião; mas, nas condições mais freqüentes nos cafèzais, segundo se sabe, um operário poderá, em média, capinar 1.000 pés de café em cêrca de 55 horas de trabalho. E é sabido que atualmente, (1953, quando foi realizado o trabalho), pelo menos em nossa zona, se empreita a carpa do cafèzal na base de Cr$ 700,00 a Cr$ 800,00 por 1.000 pés, para 3 carpas, Assim sendo, para cada carpa, o custo médio da operação manual com enxada, fica sendo da ordem de Cr$ 250,00 por 1.000 pés.

CONCLUSÃO

Conclui-se que:

O rendimento horário do trabalho da enxada rotativa equivale ao rendimento horário aproximado de 18 homens.

O custo da operação, na capina manual, é de cêrca de 56% mais caro do que a operação com a enxada rotativa, nas condições deste ensaio.

Certamente, o trabalho manual, com enxada, será mais completo junto às saias dos pés de café; mas, quanto à perfeição da capina, nos demais pontos, a máquina não deixou falhas, devendo-se, entretanto, salientar que as ruas do cafèzal se apresentavam com boa topografia para trabalho da máquina.

Nos cafèzais onde haja defesa contra a erosão, conforme o caso, o emprêgo da enxada rotativa talvez não seja tão compensador nem no preço da operação nem quanto aos danos que à máquina possa acarretar às plantas ou aos elementos de defesa contra a erosão.

(Do "Diário de S. Paulo")

★

ESTUDO AO AR LIVRE

A vida ao ar livre traz grande benefício, à saúde e é muito vantajosa no trabalho intelectual. Os alunos que estudam ao ar livre, ou em salas bem arejadas, gozam mais saúde e têm maior facilidade em aprender.

Faça com que seu filho se habitue a estudar ao ar livre. — SNES.

Instituto Brasileiro do Café

Resolução n.º 70

Levamos ao seu conhecimento, para os devidos fins, que a Diretoria, em sua 105.º reunião ordinária, realizada a 19 de dezembro de 1956, resolveu determinar ao Escritório do IBC, em São Paulo a execução dos serviços de fiscalização das Torrefações e Moagens, de que trata a Resolução n.º 68, de 30 de junho de 1956, tendo em vista a deliberação da Junta Administrativa em sua secção de 23-11-56 (J. Ad. 56-561) e convênio firmado com o Govêrno do mesmo Estado, de 17 de dezembro de 1956.

Rio de Janeiro, 19 de dezembro de 1956. — *Paulo Guzzo,* Presidente.

Resolução n.º 71

Instruções para o processamento do registro das torrefações e moagens de café (art. V da Resolução número 68).

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, em sua 105.º reunião ordinária, no exercício de suas atribuições e tendo em vista a deliberação da Junta Administrativa, referente à fiscalização da Indústria e Comércio de Café para consumo, resolve baixar as seguintes instruções para o processamento dos registros dos estabelecimentos industriais de torrefações, torrefações e moagens ou simplesmente moagens de café, na conformidade do disposto na Resolução n.º 68, de 30-6-1956.:

1.º — Os pedidos de registro das torrefações, torrefações e moagens ou simplesmente moagens serão dirigidos pelos interessados, de acôrdo com o modêlo anexo (IBC 10-4), em três vias, sendo que a 1.º deverá ter a firma reconhecida, à sede do Instituto Brasileiro do Café, por intermédio dos órgãos encarregados da fiscalização no Estado em que forem estabelecidos:

2.º — Serão indispensáveis, para o processamento dos registros, os documentos abaixo:

a) comprovante do licenciamento do estabelecimento, por parte das autoridades sanitárias, o qual versará sôbre as condições higiênicas do prédio e das suas instalações.

b) comprovante do registro da marca ou marcas usadas, no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, bem como exemplares dessas marcas, sendo que a exigência da apresentação dêsses exemplares, poderá ser satisfeita com a entrega de especimes dos rótulos ou pacotes adotados, dos quais constem as marcas, em dois jogos completos, e em cuja confecção tenha sido observado o disposto no art. 7.º e seus parágrafos da Resolução n.º 68, de 30-6-56.

3.º — A 1.a e a 2.a vias do requerimento destinar-se-ão à séde do Instituto Brasileiro do Café para fins de registro (1.a via), contrôle e estatística (2.a via) sendo que a 3.a via, da qual será destacada a parte picotada contendo o recibo da entrega, ficará em poder da autoridade fiscalizadora do Estado, Território ou Distrito Federal.

4.º — Constatada a exatidão dos requerimentos e dos documentos que os acompanham, a autoridade fiscalizadora fará a remessa dos mesmos, por intermédio do órgão central no

Estado, Território ou Distrito Federal, à sede do I.B.C. para os fins do item 3.º.

5.º — Concedido o registro, pelo Presidente do I.B.C., será fornecido ao requerente um certificado que deverá ser afixado em lugar visível a todos, no estabelecimento registrado .

6.º — Até o 10.º dia útil de cada mês, deverá ser publicado no *Diário Oficial* da União, e também do Estado onde estiver localizado o estabelecimento, com os enderêços respectivos, a relação das firmas a que tenha sido concedido o registro no mês anterior.

7.º — Haverá na sede um tombamento, por ordem cronológica, dos despachos concessivos de todos os estabelecimentos registrados, com os dados necessários à sua identificação.

Rio de Janeiro, 19 de dezembro de 1956 — *Paulo Guzzo*, Presidente.

Instruções para o processamento da cobrança da taxa de Cr$ 10,00 *(dez cruzeiros), por saca de café para consumo interno, de acôrdo com o disposto no artigo* 24 *da Lei número* 1.779, *de* 22-12-1952.

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, em sua 105.º reunião ordinária, no exercício de suas atribuições e tendo em vista a deliberação da Junta Administrativa, referente à fiscalização da Indústria e Comércio de Café para consumo, resolve baixar as seguintes instruções para o processamento dos registros dos estabelecimentos industriais de torrefações, torrefações e moagens ou simplesmente moagens de café, na conformidade do disposto na Resolução número 68, de 30-6-1956:

1.º — Os proprietários de Torrefação ou Moagem deverão recolher à Agência do Banco do Brasil S. A., da sua localidade ou da localidade mais próxima, a taxa legal de Cr$ 10,00 por saca de café de 60 quilos que adquirirem, tendo em vista o disposto do artigo 24 da Lei número 1.779, de 22-12-1952.

2.º — O recolhimento da taxa processar-se-á até o décimo dia útil posterior à data da compra de cada partida, mediante guia própria, fornecida pelo IBC., em cinco vias, em uma das quais será passado, pela Agência do Banco do Brasil S. A., o competente recibo.

3.º —A Agência do Banco do Brasil Sociedade Anônima enviará: a 1.a via da guia à sede do I.B.C. no Rio de Janeiro e a 2.a via ao Escritório do I.B.C. no Estado; a 3.a via ao Govêrno do Estado, se com o mesmo houver firmado o I.B.C. Convênio de fiscalização; a 4.a via, com o recibo, será entregue ao proprietário do estabelecimento, permanecendo a 5.a via com o Banco do Brasil Sociedade Anônima, para o seu contrôle.

4.º — Das importâncias recebidas, o Banco do Brasil S. A. retirará sua comissão de cobrança, lançando o saldo a crédito da conta do I.B.C.

5.º — Nos Estados, com os quais o I.B.C. mantiver convênios para a fiscalização das torrefações e moagens o Banco do Brasil S. A., retirada a sua comissão, lançará Cr$ 2,00 (dois cruzeiros) por saca de café à conta do Govêrno do mesmo Estado, ficando o saldo para crédito da conta do I.B.C.

6.º — O recibo de recolhimento da taxa deverá, sempre que requisitado ser apresentado à autoridade incumbida da fiscalização, que anotará, nas "observações" do Livro de Registro o que verificar a êste respeito.

7.º — Se fôr apurado que a taxa não foi recolhida dentro do prazo de

10 (dez) dias (item 2.º), a autoridade fiscalizadora extrairá intimação por escrito, em três vias, para que o responsável promova o recolhimento do seu débito, dentro de vinte quatro (24) horas.

8.º — Das três vias da intimação, a 1.a será entregue ao responsável, para efeito de mora; a 2.a será enviada ao órgão central de fiscalização do Estado e a 3.a à sede do I.B.C..

9.º — Comprovado o não atendimento da intimação, o I.B.C., por intermédio de sua procuradoria, ou dos procuradores do Govêrno estadual com que mantiver convênios, promoverá a cobrança executiva do débito.

10.º — Para os detalhes de execução da arrecadação em aprêço, o Senhor Presidente do I.B.C. entrará em entendimentos com o Banco do Brasil Sociedade Anonima, expedindo as instruções e ordens de serviço necessárias.

Rio de Janeiro, 19 de dezembro de 1956 — *Paulo Guzzo*, Presidente.

(Do "Diário Oficial", Rio — 18-1-57)

CANSAÇO VISUAL

A iluminação conveniente à imprescindível à boa visão. A má iluminação origina numerosos defeitos da vista, é responsável pela incapacidade progressiva para as atividades manuais ou intelectuais.

Evite o cansaço visual e, conseqüentemente, certos acidentes de trabalho, procurando realizar seus afazeres em ambientes convenientemente iluminados. — SNES.

Reduz a Espanha direitos alfandegários sôbre o café brasileiro

O Instituto Brasileiro do Café recebeu através do Ministério das Relações Exteriores, comunicação da Embaixada Brasileira em Madri de que o govêrno da Espanha reduziu em 50% os direitos alfandegários que incidem sôbre o café importado por aquêle país.

Destarte, desde 13 de janeiro último o café brasileiro, que pagava 36,006 pesetas de direitos aduaneiros por quilo, passou a pagar 18 pesetas e 2 centavos por quilo.

Os cafés oriundos da ilha de Fernando Pó e da Guiné Espanhola foram favorecidos com uma diminuição de cêrca de 75% na tributação.

A referida redução dos direitos, que beneficia o café brasileiro importado por aquêle país, vinha sendo objeto, há algum tempo, de gestões da Embaixada do Brasil em Madri.

(Do "Correio da Manhã", 20-2-57)

Instituto Brasileiro do Café

RESOLUÇÃO N.º 75

Modifica a resolução n.º 72, que dá instruções sôbre a cobrança da taxa de Cr$ 10,00 por saca de café destinada ao consumo interno.

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café em sua reunião extraordinária de 29 de janeiro de 1957, no exercício de suas atribuições, tendo em vista a necessidade de alterar dispositivos da Resolução n.º 72, de 19 de dezembro de 1956, para maior eficiência na arrecadação da taxa de Cr$ 10,00 cobrada por saca de café destinada ao consumo interno.

RESOLVE ratificar e retificar a referida Resolução, que passará a vigorar com a seguinte redação:

"A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, no exercício de suas atribuições e tendo em vista a deliberação da Junta Administrativa, referente à fiscalização da Indústria e Comércio de Café para consumo.

RESOLVE baixar as seguintes instruções para o processamento da cobrança da taxa de Cr$ 10,00 (dez cruzeiros) por saca de café para consumo interno, de acôrdo com o disposto no art. 24, da Lei n.º 1.779, de 22 de dezembro de 1952:

1.º — Os proprietários de Torrefações ou Torrefação e Moagem, deverão recolher à Agência do Banco do Brasil S. A., da sua localidade ou da localidade mais próxima, a taxa legal de Cr$ 10,00 por saca de café de 60 quilos que adquirirem, tendo em vista o disposto no artigo 24 da Lei n.º 1.779 de 22-12-52.

2.º — Até o 10.º (décimo) dia útil de cada mês deverá ser processado o recolhimento da taxa correspondente aos cafés adquiridos no mês anterior, mediante guia própria, fornecida pelo I.B.C., em cinco vias, em uma das quais será passado, pela Agência do Banco do Brasil S. A., o competente recibo.

3.º — A Agência do Banco do Brasil S. A. enviará: a 1.ª via da guia à sede do I.B.C. no Rio de Janeiro e a 2.ª via ao Escritório do I.B.C. no Estado; a 3.ª vai ao Govêrno do Estado, se com o mesmo houver firmado o I.B.C. convênio de fiscalização; a 4.ª via, com o recibo, será entregue ao proprietário do estabelecimento, permanecendo a 5.ª via com o Banco do Brasil S. A. para seu contrôle.

4.º — As importâncias recebidas pelo Banco do Brasil S. A., serão levadas à conta que o Instituto mantém no mesmo Banco.

5.º — Nos Estados, com os quais o Instituto Brasileiro do Café mantiver convênios para a fiscalização das Torrefações e Moagens, o Banco do Brasil S. A. procederá na forma do item anterior, transferindo, porém, das importâncias recebidas, Cr$ 2,00 (dois cruzeiros) por saca de café para crédito da conta do Govêrno dos respectivos Estados.

6.º — O recibo de recolhimento da taxa deverá, sempre que requisitado, ser apresentado à autoridade incumbida da fiscalização, que anotará, nas "observações" do Livro-Registro o que verificar a este respeito.

7.º — Se fôr apurado que a taxa não foi recolhida dentro do prazo de 10 (dez) dias (item 2.º), a autoridade fiscalizadora extrairá intimação por escrito, em três vias, para que o responsável promova o recolhimento do seu débito, dentro de vinte quatro (24) horas.

8.º — Das três vias da intimação, a 1.ª será entregue ao responsável, para efeito de mora; a 2.ª será enviada ao órgão central de fiscalização do Estado e a 3. à Sede do I.B.C.

9.º — Comprovado o não atendimento da intimação, o I.B.C., por intermédio de sua procuradoria, ou dos procuradores do Govêrno estadual com que mantiver convênios, promoverá a cobrança executiva do débito.

10.º — Para os detalhes de execução da arrecadação em apreço, a Presidência do I.B.C. entrará em entendimentos com o Banco do Brasil S. A. expedindo as instruções e ordens de serviço necessárias".

Rio de Janeiro, 29 de janeiro de 1957
PAULO GUZZO — Presidente

INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ

Departamento de Econômia e Assistência à Cafeicultura

DIVISÃO DE ESTATÍSTICA

Comunicado n.º 57-10

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ EM JANEIRO DE 1957

Unidade: saca de 60 quilos

Portos de Exportação	QUANTIDADE EXPORTADA					
	EXTERIOR					
	Estados Unidos	Outros Países	Total	Consumo de bordo	Cabotagem	Total Geral
Santos	687.160	163.601	850.761	261	25	851.047
Rio de Janeiro	138.758	143.170	281.928	1	—	281.929
Paranaguá	350.240	61.295	411.535	29	—	411.564
Vitória	13.300	67.298	80.598	80	24.978	105.656
Angra dos Reis	14.479	4.250	18.729	—	—	18.729
Salvador	—	7.463	7.463	—	4.500	11.963
Recife	—	15.737	15.737	13	500	16.250
Total	1.203.937	462.814	1.666.751	384	30.003	1.697.138

OBS.: — Embarcadas via rodoviária em Recife 225 sacas e em Salvador 200 sacas, tôdas não computadas no total.

Café disponível nos portos de exportação em 31 de janeiro de 1957
Unidade: saca de 60 quilos

Portos de Exportação	*Quantidade*
Santos	2.758.612
Rio de Janeiro	702.717
Paranaguá	698.877
Vitória	172.452
Angra dos Reis	21.798
Salvador	8.069
Recife	6.811
Total	4.369.336

OBS.: — Cifras sujeitas a retificação.

(Da "Fôlha da Manhã", 13-1-57)

Comércio de sementes de café

F. J. MONTEIRO SALLES

O comércio de sementes de café entre os lavradores aumentou consideràvelmente nos últimos anos. As sementes das linhagens do Instituto Agronômico de Campinas, além de multiplicadas em suas estações experimentais, são entregues aos lavradores para formação de "Campos de Aumento de Particulares". E as sementes produzidas são vendidas ao govêrno ou diretamente aos lavradores. É provável que a venda de sementes diminua logo que ocorrer a superprodução de café, mas restará a necessidade de certo volume para renovação das lavouras, desde que hoje em dia há tendência de se considerar o cafeeiro como planta de duração limitada. Daí a importância do apuro no seu comércio.

Atualmente, o preço das sementes está fundado no valor de um quilograma. Orà, um quilograma pode ter um número variável de sementes conforme o peso destas e o seu estado de umidade, que varia de 50% logo após o despolpamento até cêrca de 10% depois dos processos de secagem.

Para a compra das sementes, a Secretária da Agricultura estipulou a umidade máxima das sementes em 15%. A umidade é determinada com o auxílio de aparelhos especiais, ajustando-se o preço quando é superior a 15%. Este critério não tem sido observado quando o negócio é realizado de lavrador para lavrador. Ás vêzes as sementes são vendidas com elevado teôr de umidade devido á intensa procura no início das colheitas para a semeação de maio. Deste modo tem havido divergências na verificação do peso entre a expedição e chegada dos lotes, em virtude da natural perda de água durante o tempo gasto no transporte. Este fato sugeriu a possibilidade de se efetuar a venda das sementes na base de volume ao invés da de peso como unidade de comércio.

Varias determinações foram realizadas com sementes de café Mundo Novo e Bourbon Amarelo com diversos graus de umidade, a fim de estudar a redução do seu peso e volume, á medida que decresce a umidade. (Rev. Supta. Serv. Café — 1956). Notou-se que, enquanto o número de sementes por litro pouco varia com a redução da umidade, deu-se o contrário quando a medida era feita em peso: o número de sementes aumentou sensìvelmente em relação á redução da umidade.

Comparando também o peso e volume de amostras de sementes recém-despolpadas (50% umidade) com as mesmas amostras depois de secas (10% umidade) notou-se redução de cêrca de 40% no peso e apenas 2% no volume. Varias outras determinações feitas a partir de café com grau de umidade elevado, deram indicações semelhantes.

Porque é que nas sementes com pergaminho ocorre queda do peso á medida que diminui a umidade e porque é que não ocorre diminuição correlata no seu volume? Explica-se este fato pelas sementes de café serem protegidas pelo pergaminho que é de natureza fibrosa e que pouco se contrai com a redução da umidade. Daí as medidas efetuadas em relação ao volume das sementes com pergaminho apresentarem aproximadamente o mesmo número. Como o que interessa ao lavrador é o número de sementes contidas numa determinada medida, torna-se mais interessante a aquisição de sementes medidas em unidade de volume.

Para se ter uma base para venda de sementes em litro, o seu preço deve ser cêrca de 2,5 vêzes menor que o preço do mesmo café em quilograma, porque um litro contém, em média cêrca de 2,5 vêzes menos sementes do que um quilograma.

Se um dia se quiser regulamentar a venda das sementes de café, pode-se estipular a unidade de peso (1 quilograma) quando as sementes estiverem no seu grau de umidade reduzida ou quando fôr possível o uso de aparelho para determiná-la. Por outro lado, pode-se adotar a umidade de volume (1 litro) com o preço de cêrca de 2,5 vêzes menor em relação ao da unidade de peso (1 quilograma), toda vêz que as sementes estiverem com elevado teôr de umidade — sem prejuízo da sua conservação — ou quando não se dispuser de aparelho para determinar o competente grau de umidade.

Há fatôres naturais que influem na produção dos *cafés de bebida*. Em certas regiões êles são produzidos com maior facilidade: são um produto expontâneo, por assim dizer.

Mas, isso não significa que bons cafés não possam ser produzidos também em zonas menos adequadas. Tudo depende de cuidado e de técnica, principalmente durante a colheita, a secagem e o beneficiamento.

O Café visto nos Estados Unidos

N.º 1 021 CARTA SEMANAL 1 de Fevereiro de 1957

(CARTAS SEMANAIS DO ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ — NOVA YORK)

SITUAÇÃO ECONÔMICA

Em sua mensagem econômica dirigida ao Congresso na semana passada, o Presidente Eisenhower mais uma vez realçou o fato de que a prosperidade nacional continuaria pelos meses futuros, mas preveniu que a inflação continuava sendo a maior ameaça contra a economia do país. E insistiu que todos os esforços devem ser feitos para sustar a crescente espiral que ora se observa nos preços, afirmando que não era possível esperar que o govêrno, só por si, pudesse estancar a tendência altista; e que, maiores impostos e restrições creditícias mais severas do que as atuais, iriam se refletir com um rigor indevido sôbre os setores da economia que têm pouca ou nenhuma reponsabilidade na alta do custo de vida.

Outro ponto que mereceu a ênfase presidencial, foi quanto a não antecipar o Chefe da Nação, qualquer retração ou depressão em futuro ao seu alcance. Essa afirmação, evidentemente, foi feita para contrabalançar o efeito de um comentário do Secretário do Tesouro, uma semana antes, no sentido de que, grandes gastos governamentais poderiam ocasionar uma depressão de "arrepiar os cabelos",

O Presidente explicou que, aquilo que o Secretário do Tesouro tinha em mente, era que a continuação, por longo período, "de despesas da ordem das que estamos fazendo agora, iria causar dificuldades."

As notícias procedentes da indústria automobilista, esta semana, tenderam a ser menos pessimistas. Até agora, a produção de automóveis está sendo inferior, em volume, à produção verificada em idêntico período do ano anterior, mas observa-se que essa quadra foi a melhor e maior registrada na história da indústria, não obstante o fato de haver decrescido consideràvelmente nos meses posteriores. Daí, o fato de ter sido a produção total de 1956 apreciàvelmente inferior à de 1955.

É evidente que os fabricantes estão procurando evitar que os estoques de seus distribuidores atinjam novamente proporções descabidas. Não obstante, a melhor temporada para a venda de automóveis é na primavera, que já se aproxima, sendo de esperar que seja então recuperado o terreno perdido durante o inverno.

O custo de vida, em dezembro, acusou mais uma alta, a sexta num período de sete meses. Depois de três anos de uma estabilidade quase completa, o índice dos preços de consumo ascendeu de 3%, em 1956. O impacto total no bôlso do consumidor foi sensível, mas não excessivo. Isso, entretanto, pode mudar em breve, já que os aumentos de preços mais significativos estão se registrando atualmente nos setores manufatureiros e atacadistas. Muitos dos

aumentos ainda estão por serem sentidos nos preços do varejo, mas é quase certo que o serão dentro em breve, à medida que forem se estreitando as margens de lucros.

No Mercado de Valores continuou a mesma instabilidade anterior. Os preços não sòmente estão caindo lentamente, como o próprio volume das transações mostra-se fraco.

Parece que, no momento, que é o interêsse em investir em ações atribuindo-se a causa à elevada taxa de juros e às restrições de crédito, impostas pelo govêrno.

MERCADO DO CAFÉ

Esta semana, depois de uma falta de firmeza inicial, as cotações no mercado a têrmo e de cafés físicos mostram tendência a reagir. A atividade na Bôlsa de Café tem sido bastante limitada, ao passo que no mercado de cafés físicos, o interêsse dos torradores mostra-se principalmente sôbre os cafés na praça e sôbre água. Isto é natural em vista da grande incerteza que existe em relação a situação dos estivadores. As negociações entre os embarcadores de Nova York e a união dos estivadores continua, porem até agora não ha nem um sinal de um acôrdo entre os dois grupos. Entretanto, se aproxima mais e mais a data de 12 do corrente, quando termina o prazo conciliatório imposto pela lei federal que proibiu a greve dos estivadores. Esta situação vem de se agravar com o fato da união que representa os trabalhadores dos rebocadores e alvarengas terem votado para iniciar a greve esta noite. Prolongando-se esta greve, o movimento de mercadorias por este pôrto poderá ficar completamente paralizado.

De acôrdo com cálculos de particulares, o volume da torração está equiparado com as importações, o que leva a pensar que os torradores vem operando crentes de que chegaram a um acôrdo com os estivadores antes que eles se declarem em greve. Isto indicaria também que não acumularam estoques de café contra a possibilidade de uma greve do pôrto. Ainda ha tempo para que esta situação se resolva sem afetar o mercado do café, porém, não há dúvida que este se veria sèriamente afetado, assim como o de muitos outros produtos, se não se solucionar dentro de tempo relativamente curto o conflito com os estivadores.

Entretanto, vem aumentando a diferença entre as cotações do Contrato M e B, diferença que agora flutua entre 8 e 9¢. Isto poderia refletir a existência de maior quantidade de suaves, em contraste com o menor volume dos brasileiros de boa qualidade.

Mercado a têrmo: Na sexta-feira, o mercado mostrou-se calmo e irregular, com 77 lotes vendidos no Contrato B, e 43 no Contrato M. A posição de março do Contrato B baixou 4 pontos durante as transações do dia, ao passo que as posições posteriores avançaram de 10 a 22 pontos. O Contrato M fechou de inalterado a 40 pontos mais baixos.

Na segunda-feira, o Contrato B estava mixto, fechando com baixas de 20 pontos e altas de 10 pontos, e o Contrato M fechou com baixas de 31 a 50 pontos. Foram vendidos 48 lotes no Contrato B e 56 no Contrato M.

Na têrça-feira, o movimento a têrmo esteve geralmente fraco, com o Contrato B registrando baixas de 43 a 64 pontos, e o Contrato M de 25 a 124 pontos,, nêste houve 74 lotes vendidos, e naquele 62.

Na quarta-feira, inverteu-se a tendência baixista, e muitas posições registraram altas nas transações do dia. O Contrato B fechou de inalterado a altas de 20 pontos, e o Contrato M, de inalterado a altas de 45 pontos. Foram vendidos 68 lotes no B, e 78 no M.

Ontem quinta-feira, o Contrato B fechou com altas de 10 a 40 pontos, em 55 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com altas de 67 a 117 pontos, em 107 lotes vendidos.

Durante a semana ora em revista, o Contrato B fechou com baixas de 54 pontos e altas de 7 pontos, em 310 lotes vendidos; e o Contrato M fechou com baixas de 65 pontos e altas de 10 pontos, em 358 lotes vendidos.

Mercado de físicos: Até ontem, este mercado não demonstrava estar afetado pela grandesa das dificuldades com os estivadores. O Excelso colombiano fechou ôntem ao redor de 71,25 pontos, ao passo que sôbre as mesmas bases, o Santos 4 se cotava a 60,50$.

Última hora: Esta manhã o Contrato B da Bôlsa de Café abriu nominal, e o Contrato M com baixas de 5 a 40 pontos. A posição aberta era de 1.387 lotes no Contrato B e de 942 no Contrato M.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	*Destinos principais*			
		U. S. A.	*EUROPA*	*OUTROS*	*TOTAL*
BRASIL (*)	26-1-57	428,000	61,000	17,000	506,000
	19-1-57	137,000	104,000	36,000	277,000
	28-1-56	237,000	54,000	15,000	306,000
COLÔMBIA (")	26-1-57	107,180	9,946	2,269	119,395
	19-1-57	98,204	8,386	3,530	110,120
	28-1-56	117,927	9,000	3,616	130,543

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas terminadas em:	*Países de Origem*			
	BRASIL	*COLÔMBIA*	*OUTROS*	*TOTAL*
26-1-57				
19-1-57	66,011	318,012	167,172	551,195
28-1-56	87,392	126,951	175,738	390,081

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

		Semanas terminadas em:		
	Portos	26-1-57	19-1-57	28-1-56
BRASIL (*)	Santos	2,847,000	2,925,000	2,711,000
	Rio	761,000	743,000	768,000
	Vitória	259,000	264,000	48,000
	Paranaguá	843,000 (°)	969,000 (%)	2,335,000 (&)
	Pernambuco	9,000	6,000	17,000
	Bahia	25,000	25,000	17,000
	Angra dos Reis	50,000	57,000	62,000
	TOTAL	4,794,000	4,989,000	5,958,000

COLÔMBIA (")	Barranquilla	19,478	24,908	11,266
	Cartagena	43,250	36,135	47,840
	Buenaventura	91,110	91,326	90,950
	Cúcuta	25,688	26,815	97,060
	TOTAL	179,526	179,184	247,116

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia.
(o) 833,00 o livre e 10,00 o retidos.
(%) 963,000 o livre e 6,00 o retidos.
(&) 798,000 livre e 1,537,000 retidos.

NOTÍCIAS DIVERSAS

Propaganda do café: Uma das atividades mais importantes do Bureau Pan-Americano do Café, em sua campanha educacional nas escolas, informando as novas gerações de consumidores de café, tem sido a distribuição de um bem elaborado folheto entitulado — "Café, a história de um produto de bons visinhos'.

Durante os dois últimos anos, mais de 2 milhões de exemplares foram distribuidos, a pedido das escolas. Quando se considera que, nas escolass americanas, o número de folhetos de distribuição gratis, contendo informes de variedade bastante para constituir uma enciclopédia, cresce cada vez mais, fazendo concorrência uns aos outros, é que se pode aquilatar do valor que o interêsse pelo café representa.

Prova da apreciação em que é tida a leitura e divulgação dêsse trabalho, são os comentários externados por educadores e professores:

"Usamos êsses folhetos no ano passado, e nunca tive um livro que fôsse aguardado com tanta ansiedade", afirma um professor escolar. Muitos outros assim se manifestam: "A publicação é uma valiosa ajuda no melhor conhecimento da América Latina"; "O folheto demonstra ser uma das colaborações mais eficazes para melhor conhecermos os nossos visinhos"; "Êsse livro constitui uma preciosa oportunidade para se estudar o café e as nossas relações com a América Latina"; 'É uma fonte de informações das mais completas, interessantes e efetivas que já tivemos ocasião de manusear"; "O folheto é excelente contribuição para a compreensão das relações pan-americanas"; "Dá aos alunos um conhecimento claro de como se produz e se faz o comércio do café, ajudando, ao mesmo tempo, a conhecermos melhor os nossos operosos visinhos da América Central e do Sul'.

A safra do Haití: Segundo uma notícia publicada no "Journal of Commerce" de Nova York, em 21 de janeiro findo, o Escritório Nacional do Café do Haití informa que a colheita de 1956/57 não excederá de 370.000 sacas de 60 quilos, em contraste com 488.000 sacas em 1955/56.

Essa baixa na safra deve-se a vários fatores: primeiramente, o cultivo do café segue um ciclo bienal, e, normalmente, depois de uma abundante colheita, como a do ano passado, o Haití deve esperar uma safra normal, ou mesmo inferior. Outro fator a considerar é o complexo de efeitos ocasionados

pelo furacão "Hazel", ocorrido em outubro de 1954, efeitos que ainda estão sendo sentidos mesmo depois de dois anos, devido à sua reação normal, mas severa, sôbre os cafèzais.

Na base das tendências a curto prazo, estima-se que a pequena safra dêste ano se traduza numa perda de $9 milhões para a economia do Haití. Durante os primeiros meses da quadra 1956/57 (outubro e novembro), foram vendidas 95.613 sacas de 60 quilos, das quais 80% destinadas à Europa. A França ocupa o primeiro lugar, com 29,12%, vindo depois a Itália e a Bélgica. Para os Estados Unidos, as exportações, êste ano, têm sido consideràvelmente reduzidas. O movimento do café do interior para os portos de embarque está sendo muito mais lento, e rigorosamente vigiado pelas autoridades e organizações comerciais.

A produção sofreu ainda mais em virtude das desfavoráveis condições do tempo, especialmente nas regiões norte e sul do país. Mas, infelizmente, a razão mais fundamental da escassa safra dêste ano prende-se ainda aos antiquados métodos de cultura. O rendimento de 500 libras por hectare verificado no país, é um dos mais baixos nêste hemisfério.

Observadores experimentados julgam que, melhorando-se os métodos de produção, o Haití poderia alcançar um rendimento de 1.000 a 1.200 libras por hectare, conforme já ficou comprovado em experiências realizadas na região norte.

E o que mais, existem ainda 200.000 hectares que poderiam ser trabalhados na cultura do café, elevando-se assim a 170.000 hectares a área produtiva.

N.º 1 022 CARTA SEMANAL 8 de Fevereiro de 1957

SITUAÇÃO ECONÔMICA

Assuntos gerais: Nota-se atualmente um tom mais cauteloso nos comentários feitos pelos economistas sôbre as perspectivas dos negócios nos Estados Unidos. Segundo observam vários porta-vozes da indústria do aço, o volume das entregas dêsse produto está excedendo o volume das encomendas recebidas, e, diminuindo-se a quantidade das encomendas, é de se esperar que a produção dessa indústria vital também se reduza bastante no segundo trimestre do ano. Há uma grande preocupação também em muitos setores da economia nacional, porque têm declinado as atividades na indústria das construções, devido ao fato de que é cada vez maior o número dos que, desejando construir casas residenciais, não conseguem, entretanto, financiamento para tal fim. Os preços de certos materiais, essenciais para certas indústrias, baixaram durante esta semana. Êsses aspectos da situação econômica contribuem para que se acentuem as apreensões com que os observadores encaram o futuro imediato dos negócios em geral. O principal fator da diminuição dos preços dêsses materiais é a falta de encomendas por parte dos fabricantes de automóveis, que não têm vendido seu produto tanto quanto esperavam. Com a baixa dos preços, entretanto, os compradores de artigos industriais utilizam-se dos seus estoques ou compras apenas para as necessidades imediatas, acentuando-se, assim a tendência da baixa dos preços. A indústria do petróleo, no momento, parece ser o único setor da economia em que a procura excede bastante a oferta. Isso se deve, naturalmente, ao aumento da exportação dêsse produto para a Europa.

Consumo: Segundo o estudo feito nos últimos meses de 1956 pelo Survey Center Research, da Universidade de Michigan, sôbre as tendências do consumo em todo o país, os compradores se mostram em geral confiantes na estabilidade dos negócios e aparentemente continuam, na maior parte, dispendendo tanto como até agora. O mesmo estudo mostra também que os consumidores começaram a deixar de fazer resistência à alta dos preços no fim do ano passado, embora as expectativas de muitos dêles eram de que a subida dos preços continuaria em 1957. Os economistas, em muitos casos, têm manifestado a opinião de que há a possibilidade de que se registre um novo período de resistência dos principais fatores na manutenção da economia em 1956, e uma diminuição considerável do dispêndio dos consumidores poderá ter um efeito generalizado e desfavorável na economia nacional.

Exportação dos Estados Unidos: De acôrdo com dados preliminares publicados pelo Departamento de Comércio, o volume das exportações norte-americanas e 1956 alcançou um novo recorde, sendo de $17.300.000.000. O recorde anterior foi registrado em 1953, com um total de $15.800.000.000. O total de 1956 não inclui os envios feitos pelo Govêrno, de $1.700.000.000. As exportações de produtos agrícolas assinalaram em Dezembro um recorde também, com $510.000.000 o que representa mais da quarta parte do total das exportações daquêle mês, de $1.900.000.000. Segundo informantes autorizados, as remessas de produtos agrícolas do Govêrno talvez declinem nos próximos meses, uma vez que se procure obter uma porcentagem maior de dólares do que outras moedas no pagamento de certas mercadorias.

Mercado de valores: Os preços das ações no Mercado da Bôlsa têm se mostrado fracos durante as últimas semanas, como reflexo das incertezas prevalentes nas perspectivas dos negócios, e na têrça-feira desta semana registraram um declínio brusco, em consequência das declarações do Sr. Herbert Hoover, ex-Presidente e figura de destaque no país, de que a presente inflação, se não fôr controlada, poderá se tornar numa depressão de graves resultados para a economia dos Estados Unidos.

MERCADO DO CAFÉ

Recepção no Bureau em honra do Exmo. Sr. Dr. Luís Morales-Gomez, Ministro das Finanças da Colômbia: Na têrça-feira desta semana, o Bureau Pan-Americano do Café teve a honra de receber a visita do Exmo. Sr. Dr. Luís Morales-Gomez, Ministro das Finanças da Colômbia. Falando, nessa ocasião, a homens de negócios dos Estados Unidos, líderes da indústria do café e outras personalidades, durante a recepção que lhe foi oferecida pelo Bureau, o Dr. Morales-Gomez manifestou a esperança de que em breve todos os países membros do Bureau concordassem em aumentar as suas contribuições e de que os produtores latino-americanos tivessem a colaboração dos produtores africanos, num programa conjunto de propaganda do café.

Na Seção "Notícias Diversas" desta Carta reproduzimos as palavras do Ministro colombiano, bem como a alocução do Sr. Vito Sá, Presidente do Bureau.

Aspectos gerais do Mercado: Esta semana, o mercado do café esteve pouco ativo, observando-se grande cautela nas transações. É possível que o volume total dos contratos vendidos esta semana na Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York seja o menor até hoje registrado nesta época do ano. As mudan-

ças de preços ocorreram, portanto, num mercado extremamente reduzido. No Mercado de Físicos, foi também pequeno o volume dos negócios, para os cafés do Brasil e para os suaves, mas houve um movimento firme de transações com os cafés Robustas africanos.

Os trabalhadores do cais do pôrto estão decidindo agora se aceitam as condições finais das companhias empregadoras ou se declaram greve, a partir da meia noite de 12 de Fevereiro. No momento em que preparamos esta Carta, não há indicações quanto à decisão que os estivadores vão tomar.

Mercado a têrmo: Na sexta-feira passada, os preços no Contrato B se mantiveram firmes, ao passo que os preços no Contrato M se mantiveram irregulares. O Contrato B fechou com altas de 10 a 36 pontos, em 85 lotes vendidos. O Contrato M fechou com baixas de 5 pontos e altas de 30 pontos, em 63 lotes vendidos.

Na segunda-feira, o volume dos negócios foi bastante diminuto. O Contrato B fechou com preços irregulares — inalterados na posição mais próxima e com baixas de 10 a 25 pontos nas outras posições. Apenas 25 lotes foram vendidos no Contrato B. O Contrato M fechou com preços também irregulares — inalterados numa posição e com aumentos de 3 a 15 pontos nas demais. Foram vendidos só 4 lotes no Contrato M.

Na têrça-feira, como na segunda-feira, foram reduzidas as transações. Os preços no Contrato B tiveram altas em tôdas as posições, fechando com ganhos de 18 a 25 pontos, em 28 lotes vendidos. Os preços no Contrato M declinaram, com baixas de 10 a 40 pontos, em 24 lotes vendidos.

Na quarta-feira, as atividades aumentaram ligeiramente, mas os preços continuaram irregulares. O Contrato B fechou com baixas de 35 a 55 pontos, em 49 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com baixas de 50 pontos e altas de 10 pontos, em 36 lotes vendidos.

Ontem, quintafeira, o Contrato B fechou com preços inalterados e baixas de 10 pontos, em 23 lotes vendidos. O Contrato M fechou com preços inalterados e baixas de 23 pontos, em 50 lotes vendidos.

Na semana que estamos passando em revista, o Contrato B registrou altas de 5 pontos e baixas de 48 pontos, num total de 219 lotes vendidos. O Contrato M registrou preços inalterados e baixas de 60 pontos, num total de 177 lotes vendidos.

Mercado de físicos: Foram diminutas as atividades relacionadas com os cafés do Brasil e da Colômbia, esta semana, mas houve transações diversas com ambos tipos de café. Durante tôda a semana, segundo se informa, registrou-se um bom movimento de negócios com os cafés Robustas africanos. Ontem, os Santos 4 estavam cotados a 60 5/8 cents e os colombianos a 70 7/8 cents.

Última hora: Esta manhã, o mercado abriu firme, com altas de 10 a 15 pontos no Contrato B e com altas de 10 a 80 pontos no Contrato M. A posição aberta era de 1.366 lotes no Contrato B e de 980 lotes no Contrato M.

NOTA SÔBRE A GREVE: Os trabalhadores do cais do pôrto decidiram não aceitar as propostas finais dos empregadores e parece iminente a greve, na têrça-feira próxima. As autoridades governamentais estão tentando conciliar as duas facções, com o fim de se evitar a greve.

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	Destinos principais U. S. A.	EUROPA	OUTROS	TOTAL
BRASIL (*)	2-2-57	315,000	81,000	16,000	412,000
	26-1-57	428,000	61,000	17,000	506,000
	4-2-56	258,000	108,000	24,000	390,000
COLÔMBIA (")	2-2-57	135,462	22,443	5,282	163,187
	26-1-57	107,180	9,946	2,269	119,395
	4-2-56	109.269	21,527	671	131,467

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas terminadas em:	Países de Origem Brasil	Colômbia	Outros	Total
2-2-57	55,671	325,791	130,986	512,448
26-1-57	61,312	326,621	152,327	540,260
4-2-56	210,918	143,502	58,823	413,243

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	Semanas terminadas em: 2-2-57	26-1-57	4-2-56
BRASIL (*)	Santos	2,735,000	2,847,000	2,702,000
	Rio	703,000	761,000	707,000
	Vitória	275.000	259,000	30,000
	Paranaguá	796,000 (°)	843,000 (%)	2,270,000 (&)
	Pernambuco	7,000	9,000	21,000
	Bahia	27,000	25,000	17,000
	Angra dos Reis	46,000	50,000	60,000
	TOTAL	4,589,000	4,794,000	5,807,000
COLÔMBIA (")	Barranquilla	21,592	19,478	13,798
	Cartagena	34,075	43,250	51,499
	Buenaventura	50,072	91,110	88,924
	Cúcuta	23,526	25,688	88,864
	TOTAL	129,265	179,526	243,085

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia.
(°) 790,000 livre e 6,000 retidos.
(%) 833,000 livre e 10,000 retidos.
(&) 784,000 livre e 1,486,000 retidos.

NOTÍCIAS DIVERSAS

Recepção no Bureau Pan-Americano do Café: Na recepção oferecida ao Exmo. Sr. Dr. Luís Morales Gomez, Ministro das Finanças da Colômbia, pela Junta Executiva do Bureau, o Sr. Vito Sá, Presidente da Junta, saudou o ilustre visitante com as seguintes palavras:

"É particularmente significativa para o Bureau Pan-Americano do Café a visita de S. Excia. o Ministro das Finanças da Colômbia, Dr. Luís Morales Gomez, justamente quando o Bureau está comemorando o Vigésimo Aniversário da sua fundação.

Essa visita, que tanto nos honra, é também um incentivo para que o Bureau continue levando adiante os seus labores, cujo objetivo é beneficiar os produtores de café da América Latina e os consumidores da América do Norte.

A experiência adquirida pelo Bureau , nos seus vinte anos de existência, indica que ainda muito fica para se realizar. Nesse sentido, é indubitável que o Sr. Ministro poderá com suas luzes contribuir grandemente para que a Junta Executiva leve adiante os seus objetivos. Embora a premência do tempo não me permita fazer uma exposição detalhada ao Sr. Ministro sôbre as atividades de todos os Departamentos desta organização, S. Excia. poderá ter uma idéia das tarefas feitas, examinando a exibição dos diversos materiais informativos que se encontram nas paredes dêste Salão de Conferências, que constituem um bom exemplo dos trabalhos levados a efeito pelo Bureau, na propaganda do café. Acham-se aqui presentes os embaixadores dos países produtores de café da América Latina, negociantes e torradores de destaque, banqueiros, os membros da Junta Executiva do Bureau e altos funcionários do Bureau — o que por si só poderá dar ao Sr. Ministro uma idéia também da completa união que existe entre todos os interesados na indústria do café, com o fim de se promover o consumo do café nos mercados do Continente e de se estabelecer uma compreensão cada vez mais estreita entre produtores e consumidores.'

Terminando a sua alocução, o Sr. Vito Sá fêz um brinde de honra à Colômbia com calorosos aplausos dos presentes.

O Sr. Dr. Luís Morales Gomez respondeu à saudação do Sr. Vito Sá com as seguintes palavras:

"Agradeço à Junta Executiva do Bureau Pan-Americano do Café, pela oportunidade que me deu de apertar as mãos de tão distintos cavalheiros, vinculados direta ou indiretamente à indústria do café."

O desenvolvimento econômico do meu país, como o de muitos países importantes da América Latina, depende em grande parte da boa acolhida que o café tenha nos mercados mundiais. Sem dúvida, foi êsse o critério que serviu de base aos Delegados dos governos que participaram da Primeira Conferência Pan-Americana do Café, realizada em Bogotá há 20 anos, quando fundaram o Bureau Pan-Americano do Café.

Quatro lustros de labores na vida de uma emprêsa são importantes, mas, quando se trata de um esfôrço constante de onze nações livres do Continente em prol de uma causa comum, vinte anos eficientes de cordialidade, entendimento e amizade deixam de ser apenas um fato importante, para ser um

fato de transcedência histórica, que marca um verdadeiro exemplo no mundo em que vivemos. A Colômbia pode afirmar com satisfação que no transcurso dêsses vinte anos de esforços comuns, sempre deu, como os demais países membros, todo o seu apôio à organização.

Fiquei gratamente impressionado pela forma técnica e imparcial com que o Bureau Pan-Americano do Café realiza a sua campanha para aumentar o consumo do café, bem como pela forma com que cumpre um dos princípios que inspiraram sua fundação, isto é, o de manter as mais cordiais relações entre produtores e consumidores. Essa experiência do Bureau deveria ser aproveitada, estendendo-se as atividades da organização a outros Continentes, especialmente a Europa, onde há perspectivas positivas para o aumento do consumo do café. Acho que não se deve poupar nenhum esfôrço no sentido de se conseguir que os produtores de café da África se juntem aos produtores da América Latina para benefício de ambos.

Terminando, faço votos para que em futuro próximo se cristalize o aumento das contribuições aprovado pela maioria dos países, já há algum tempo. Sòmente com armas adequadas para a luta pode o Bureau Pan-Americano do Café realizar suas funções, abrindo para a indústria do café um futuro de equilibrado otimismo.'

N.º 1 023 MERCADO DO CAFÉ 15 de Fevereiro de 1957

SITUAÇÃO ECONÔMICA

As notícias mais importantes desta semana, no mundo econômico dos Estados Unidos, são a da queda dos preços no Mercado de Valores e a da greve dos estivadores na costa nordeste do país. Na segunda-feira, as baixas registradas na Bôlsa foram as maiores havidas desde há dois anos. Na têrça-feira, as baixas continuaram, e na quarta-feira houve algumas reações favoráveis, mas não o bastante para compensar as perdas dos dias precedentes. Como já observamos em Cartas anteriores, os comerciantes da Bôlsa têm se mostrado bastante pessimistas desde o comêço do ano, e os preços das ações têm em geral declinado, embora vagarosamente. Os investidores têm se mostrado particularmente preocupados com as margens de lucros da indústria e do comércio em geral, e com os efeitos que essas margens de lucros poderão ter sôbre os dividendos dos valores da Bôlsa. Essa falta de confiança parece incluir também os comentaristas de assuntos econômicos, os quais, dessa maneira, mostram-se inclinados a ressaltar os aspectos desfavoráveis da questão. Apesar disso, não devemos nos esquecer do fato de que a economia, considerada de maneira geral, nos Estados Unidos, se encontra atualmente em seu máximo nível e que muitas indústrias continuam ampliando as suas atividades, compensando, assim, a diminuição que se verifica em outros setores econômicos do país.

A greve dos estivadores, esperada já há algum tempo, é agora uma realidade, e seu efeito sôbre a economia dependerá, naturalmente, da sua duração. Não há dúvida de que as autoridades dão grande importância à greve, como se pode avaliar pelo fato de que não tardaram em aplicar as restrições da Lei Talft-Hartley, de modo que farão todo o possível para que a situação se aclare e termine a greve dos estivadores, que afeta os portos da costa nordeste dos Estados Unidos.

Como mencionamos acima, a debilidade dos preços das ações no Mercado da Bôlsa pode ser atribuida principalmente ao fato de que se tem observado uma tendência de diminuição nas margens de lucros das grandes emprêsas, motivada por sua vez pela alta dos custos e pela inflação. Segundo dados publicados pelo Govêrno Federal, em 1956 o valor da produção nacional aumentou de cêrca de 5% e a receita nacional de cêrca de 6%, ao passo que os lucros líquidos das grandes corporações apenas tiveram um aumento de 2%. Essa tendência de diminuição nos lucros já vem sendo notada nos Estados Unidos desde há tempos. Em 1929, os lucros líquidos foram de 9,4% em relação à receita nacional privada. Em 1955, um dos melhores anos da história financeira do país, os lucros líquidos das grandes corporações não foram senão de 6,3% em relação à receita nacional privada, e em 1956 essa porcentagem parece ter sido ainda menor. Não devemos nos esquecer, entretanto, de que os impostos constituem um importante fator, sendo agora muito mais pesados do que em 1929, na diminuição dos lucros. Mesmo assim, uma tendência semelhante, de diminuição, nos lucros brutos, reflete o fato de que o consumidor resiste aos aumentos dos preços que por sua vez refletiriam o aumento total dos custos.

O Departamento de Agricultura dos Estados Unidos anunciou que foram feitos cortes nos subsídios para manutenção dos preços do algodão, dos cereais oleaginosos, a forragem e dos produtos de laticínios. Com os cortes de apôio dos preços, o algodão custa agora 28,15 cents a libra; no passado, custava 29,34 cents. Em virtude dos grandes excedentes de algodão, espera-se que os preços do mercado se aproximem bastante dos preços de apôio.

MERCADO DO CAFÉ

Ao ser declarada a greve dos estivadores, na têrça-feira passada, os preços dos cafés na praça se mostraram firmes, inicialmente, mas depois baixaram, por motivo da falta de interêsse dos compradores. No mercado a têrmo, em consequência da greve houve um movimento de liquidações, e a pressão das vendas fêz com que as cotações baixassem. Até agora, os negociantes de café não têm se mostrado preocupados com a greve, julgando muitos dêles que a mesma não será de grande duração. Entrementes, os cálculos preliminares são de 2.000.000 de sacas aproximadamente para as importações de Janeiro, e, até a declaraço da greve, as expectativas eram de que as importações de Fevereiro alcançariam um total semelhante. Segundo informações de origem particular, o volume do café torrado correspondeu mais ou menos ao volume do café importado, concluindo-se daí que se acha baixo o nível dos estoques de café verde. Se assim fôr, não há dúvida de que uma greve prolongada poderá criar uma situação difícil para muitos torradores. É possível ,todavia, que os estoques de café torrado, nos canais de distribuição, sejam relativamente amplos, considerando-se o grande volume da torração, e, nesse caso, os consumidores não serão afetados durante bastante tempo pelas dificuldades encontradas pelos torradores. Informa-se que se acham imobilizadas nos cais grandes quantidades de café, porque os importadores não puderam retirá-las antes da declaração da greve, têrça-feira passada. Caso essa informação se confirme, o café armazenado na praça poderá exgotar-se antes do que julgam os comerciantes de café.

Mercado a têrmo: Na sexta-feira passada, a Bôlsa esteve um pouco mais ativa do que nos dias precedentes, e as cotações subiram ligeiramente. O Contrato B fechou com altas de 25 a 45 pontos, em 90 lotes vendidos. O Contrato M fechou com preços inalterados e altas de 10 pontos, em 48 lotes vendidos.

Segunda-feira, afirmou-se a tendência da alta. O Contrato B fechou com altas de 24 a 55 pontos, em 43 lotes vendidos. O Contrato M fechou com altas de 40 a 95 pontos, em 45 lotes vendidos.

Têrça-feira, a Bôlsa esteve fechada, sendo feriado — aniversário do nascimento de Abraham Lincoln.

Quarta-feira, as liquidações causaram baixas nos preços de ambos Contratos; baixas de 35 pontos em tôdas as posições do Contrato B e baixas de 61 a 110 pontos no Contrato M foram vendidos 35 lotes no Contrato B e 57 no Contrato M.

Ontem, quinta-feira, o Contrato B continuou fraco e fechou com baixas de 15 a 40 pontos, em 23 lotes vendidos. O Contrato M fechou com maior firmeza, com preços inalterados e altas de 22 pontos, em 34 lotes vendidos.

Na semana que estamos passando em revista, o Contrato B registrou baixas de 5 pontos e altas de 25 pontos, num total de 191 lotes vendidos. O Contrato M registrou altas de 5 pontos e baixas de 25 pontos, num total de 184 lotes vendidos.

Mercado de físicos: Devido à falta de atividade, torna-se difícil fazer as cotações dêsse mercado, no momento. Ontem, mencionava-se um preço nominal de 60,50 cents para os Santos 4, e de 71,25 cents para os colombianos.

Última hora: Esta manhã, o Contrato B abriu com preços nominais, sem cotações, e uma ligeira alta de 5 pontos. O Contrato M abriu com preços nominais, sem cotações. A posição aberta era de 1.326 lotes no Contrato B e de 962 lotes no Contrato M.

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	*Destinos principais* U. S. A.	EUROPA	OUTROS	TOTAL
BRASIL (*)	9-2-57	187,000	51,000	17,000	255,000
	2-2-57	315.000	81,000	16,000	412.000
	11-2-56	284,000	131,000	28,000	443,000
COLÔMBIA (")	9-2-57	25.819	3,957	1,283	31.059
	2-2-57	135,462	22,443	5,282	163.187
	11-2-56	100,272	30,459	3,851	134,582
	Dados mensais				
BRASIL (*)	Janeiro de 1957 (&)	1,201,000	390,000	80,000	1,671,000
	Dezembro de 1956	898.000	621.000	65.000	1,584,000
	Janeiro de 1956	821,000	341,000	66,000	1,228,000
COLÔMBIA (&)	Janeiro de 1957	419,823	48,371	15,713	483,907
	Dezembro de 1956	331,406	93,042	15.852	440.300
	Janeiro de 1956	417,231	72,036	12,474	501,741

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas terminadas em:	Países de Origem			
	BRASIL	*COLÔMBIA*	*OUTROS*	*TOTAL*
9-2-57				
2-2-57	55,671	325,791	130,986	512,448
11-2-56	71,216	107,526	140,051	318,793

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	*Semanas terminada sem:*		
		9-2-57	2-2-57	11-2-56
BRASIL (*)	Santos	2,752,000	2,735,000	2,664,000
	Rio	720,000	703,000	674,000
	Vitória	269,000	275,000	16,000
	Paranaguá	686,000(°)	796,000(+)	2,260,000(&)
	Pernambuco	7,000	7,000	16,000
	Bahia	24,000	27,000	20,000
	Angra dos Reis	46,000	46,000	60,000
	TOTAL	4,504,000	4,589,000	5,710,000
COLÔMBIA (")	Barranquilla	29,836	21,592	8,338
	Cartagena	43,468	34,075	54,179
	Buenaventura	98,368	50,072	85,632
	Cúcuta	21,123	23,526	81,688
	TOTAL	192,795	129,265	229,837

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(") Federação Nacional de Cafeicultorès da Colômbia.
(&) Data preliminar.
(°) 681,000 livre e 5,000 retidos.
(+) 790,000 livre e 6,000 retidos.
(%) 774,000 livre e 1,486,000 retidos.

NOTÍCIAS DIVERSAS

Propaganda do Café: Está se tornando cada vez mais evidente, na opinião geral do público norte-americano, que a "Pausa para o Café" (Coffee-break) não só contribui para elevar o moral dos empregados, em tôda parte, como serve também para que êles trabalhem com maior eficiência. Um dos setores mais importantes em que isso se verifica é o dos servidores municipais.

Uma das muitas tarefas do Bureau Pan-Americano do Café consiste em aclarar as informações errôneas que por acaso apareçam na imprensa e em outros meios de divulgação pública sôbre o café e as questões relacionadas com o produto. Êsse serviço é levado a efeito pelo Departamento de Relações Públicas do Bureau, que acompanha cuidadosamente os comentários da imprensa, do rádio e da televisão, no que respeita ao café.

Durante os últimos meses, observou-se certa crítica do público a respeito da "Pausa para o Café" nos serviços municipais de muitas cidades importantes dos Estados Unidos. O Departamento de Relações Públicas, para desfazer essa crítica, resultante de uma falta de conhecimento dos muitos benefícios que a prática da "Pausa para o Café" proporciona aos funcionários municipais, arranjou uma entrevista com o editor da revista "The American City Magazine," que tem um enorme número de leitores entre os empregados publicos.

Com o fim de obter dados exatos e uma opinião bem informada sôbre os efeitos da "Pausa para o Café", o referido editor concordou em fazer uma enquete entre os leitores da revista. Foi preparado um questionário e distribuido entre os leitores, tabulando-se os resultados com a cooperação do Bureau. Os resultados fornecidos pela enquete confirmaram o fato de que a "Pausa para o Café" beneficia os funcionários e contribui para o bom andamento do trabalho, uma vez estimula o bom ânimo dos empregados, sendo, portanto, também vantajoso para o serviço público.

Com essa informação, a revista publicou um detalhado artigo sôbre o assunto, em seu número de fevereiro corrente, ficando o Bureau, ao mesmo tempo, de posse de dados para uso semelhante em vários setores da publicidade.

O Departamento de Relações Públicas distribuiu essa informação entre centenas de jornais, publicações especializadas da indústria do café e cêrca de 800 comentaristas de estações radiofônicas. Dêsse modo, não só a crítica que se fazia à "Pausa para o Café" foi eliminada, mas ainda se conseguiu alargar mais a popularidade da "Pausa para o Café" entre os círculos dos serviços públicos do país.

Notícias de Cuba: Para a safra de 1956/57, que será apenas de 690.105 sacas, por causa do ciclo bi-anual da produção boa e má, do mau tempo e das sêcas, está sendo iniciada em Cuba uma política de facilitação de créditos para se estimular a produção dos "cafés suaves", que são os que obtêm melhores preços no mercado. O "Banco del Comercio Exterior" de Cuba não só presta auxílio a centenas de produtores, com o financiamento de despolpadores, mas ainda está instalando três grandes usinas centrais de beneficiamento do café, para servir as três mais importantes áreas produtoras do país. A colheita, em 31 de Dezembro de 1956, era de 154.801 sacas de café natural e 100.596 sacas de café lavado, o que parece confirmar a estimativa de que o volume total da safra será de 50% de café natural e 50% de café lavado. A diferença de preços entre o café natural e o café lavado, no exterior, é de 20 pesos o quintal, e, nessas condições, os produtores cubanos acham que em futuro próximo poderão exportar café lavado a 60 pesos e importar café natural a 40 pesos, assim ganhando 20 cents em cada libra do produto.

De modo geral, a produção de café em Cuba ocupa uma superfície bastante considerável, com cêrca de 20.000 cultivadores, os quais empregam de 35 a 40 mil trabalhadores na época da colheita, de algumas semanas. A indústria do café em Cuba conta também com 206 torradores, que dão trabalho a umas cinco mil pessoas.

N.º 1 024 CARTA SEMANAL 21/Fevereiro/1957

SITUAÇÃO ECONÔMICA

A despeito de prognósticos contrários, a opinião corrente nos círculos comerciais e industriais americanos é de que êste ano marcará um dos melhores períodos da atividade econômica nacional. Recentes relatórios refletem essa sadia expectativa, indicando claramente os fatores que servem para justificar tal confiança.

O volume de vendas nas grandes lojas de mercadorias generalizadas está excedendo, êste ano, substancialmente, o volume do ano passado. A produção de automóveis já está ultrapassando a de 1956. O movimento de transportes ferroviários de carga — um dos mais expressivos indicadores, acentua-se pelo seu crescimento em tôdas as direções; e os principais bancos de Nova York confirmam a versão de que o crédito comercial está readquirindo franca mobilidade.

Conquanto a taxa de juros continue sendo a mesma, e as autoridades monetárias federais não dêem indício de qualquer alteração na sua política, a redução de despesas, verificada em alguns setores da economia causada pela elevação daquela taxa, como que veio facilitar agora a disponibilidade de maiores fundos no mercado de capitais.

Segundo o índice de produção industrial publicado pela Federal Reserve Board, a atividade de negócios durante janeiro foi menor do que a de dezembro, que, aliás, com a temporada de Festas, é naturalmente única; mas, em compensação esteve 2% por acima da atividade de janeiro de 1956. A produção de equipamento industrial manteve-se na mesma alta escala verificada em fins do ano anterior. Os produtos textéis, papel e artigos de uso doméstico, entretanto, declinaram em produção. Quanto à construção civil, a atividade permaneceu no mesmo nível do mês precedente. Houve algumas reduções nos preços de certos artigos básicos, sendo a de maior significação, o corte de 2 cents por libra do cobre. Fica assim, êsse metal com uma baixa de quase 40% no mercado mundial, em confronto com a sua cotação máxima atingida durante o ano findo.

O Departamento de Comércio informa que, em 1956, a produção nacional de mercadorias e serviços atingiu um valor bruto de $412 bilhões, ou seja um acréscimo de 5,5% sôbre o de 1955. Estima-se, entretanto, que quase a metade dêsse aumento é um reflexo da alta de preços no mercado, e que o verdadeiro ganho deve ficar entre 2,5 a 3%. Dentre outros fatores que contribuiram para o resultado, destacam-se o acelerado rítmo aquisitivo por parte dos consumidores, e um maior investimento de capitais no reequipamento industrial.

Os dados mais recentes fornecidos pelo govêrno indicam que a balança favorável da exportação americana, em 1956, atingiu quase o dôbro da de 1955. Com um brusco aumento no volume de embarques em fins do ano, o total anual das exportações comerciais chegou a $12.6 bilhões. Um novo e importante fator na expansão das exportações foi a acelerada venda de produtos excedentes agrícolas.

Mercado de valores: Na semana passada verificou-se uma brusca quéda nos preços das ações, chegando a um nível mais baixo do que qualquer outro durante o ano anterior. Pouco depois, entretanto, notou-se uma marcante

recuperação de valores, muito embora não fôsse em nível da ordem alcançada anteriormente à baixa.

MERCADO DO CAFÉ

Conquanto a greve dos portuários de Nova York tenha encontrado solução, e esteja oficialmente terminada, os estivadores ainda não voltaram ao trabalho. A razão é que êles se mostram solidários com os portuários ao longo da costa do Atlântico ainda em greve, e o caso do pôrto de Baltimore ainda não foi solucionado.

Os preços nos mercados a têrmo e de disponíveis em Nova York, estiveram fracos em fins da semana passada e no início desta semana, não obstante a incerteza relativamente à restauração dos serviços nas docas. Recentemente, a procura de disponíveis, tanto aqui como na Europa, tem sido limitada. Atribui-se a causa dessa relativa inércia, quanto aos Estados Unidos, ao fato de haver o Bureau of Census publicado, esta semana, o seu estudo referente aos estoques de café em grão em mãos de importadores ,torradores e comerciantes, até 31 de dezembro de 1956. Segundo o Census, tais estoques montavam a 2.806.000 sacas, total mais alto do que os cálculos particulares, e ainda acima 600.000 sacas em relação dos estoques em fins de de 1955. Os dados oficiais dão a exportação como sendo de 21.225.000 sacas, e o total do café em grão torrado, em 20.263.000 sacas. Como importação e torração até agora, em 1957, têm sido mais ou menos no mesmo nível, segue-se que os estoques, no momento, estão mais perto no normal do que antes se julgava.

O sub-comité da Comissão Especial do Café, em Washington, recebeu no dia 13 a proposta para a criação do Conselho Mundial do Café, cujo objetivo é reunir todos os países cafeeiros numa organização para atender à propaganda global do café. Depois de devidamente elaborada, a proposta será submetida aos governos interessados.

Mercado a têrmo: Sexta-feira, os negócios estiveram calmos e as cotações fracas. O Contrato B teve baixas de 15 a 45 pontos em 30 lotes vendidos. O Contrato M baixou de 20 a 40 pontos, exceto quanto à posição de dezembro de 57, que permaneceu inalterada. Seu volume de vendas foi de 28 lotes. Na segunda-feira, o Contrato M esteve mais ativo, com cotações mais firmes na maior parte das posições mensais. O Contrato B fechou o dia com declínio de 5 a 25 pontos, em 36 lotes vendidos. No Contrato M, o mês mais próximo, março, cauíu 20 pontos, mas tôdas as demais posições ganharam de 7 a 10 pontos em 52 lotes vendidos. Na terça-feira, tôdas as posições continuaram firmes, a despeito da inatividade nas docas. O Contrato B teve altas de 35 a 46 pontos em 36 vendas. O Contrato M acusou altas de 25 a 85 pontos, em 47 lotes vendidos. Na quarta-feira, o Contrato B fechou com altas de 10 pontos e baixas de 2 pontos, em 74 lotes vendidos. O Contrato M fechou com baixas de 10 a 50 pontos, em 67 lotes vendidos. Sexta-feira, 22 de fevereiro, Dia de Washington, a Bôlsa do Café estará fechada. Durante a semana ora em revista, o Contrato B fechou com altas de 13 pontos e baixas de 26 pontos, em 176 lotes vendidos, e o Contrato M fechou com altas de 30 pontos e baixas de 35 pontos em 194 lotes vendidos.

Mercado de físicos: No início da semana verificou-se certa propensão para cotações fracas, mas a ação de alguns torradores serviu para repôr os preços em nível mais perto do verificado na semana passada. O Santos 4 estava cotado a 60.38 cents, e o colombiano a 70.50 cents.

Inquérito sôbre preços: De conformidade com o que foi relatado em nossa carta de 25 de janeiro último, a Federal Trade Comission (FTC) está procedendo a um outro inquérito sôbre normas das transações na Bôlsa do Café e Açúcar de Nova York, e sôbre as razões da alta do café no ano passado. De acôrdo com um relatório procedente de Washington, esta semana, o Presidente da FTC declara que a Comissão, dentro de prazo razoàvelmente breve, fará público as medidas a serem adotadas. Conquanto haja declinado declarar quais as providências que estão sendo consideradas, o relator conclui que "parece claro que, ou um novo protesto será apresentado contra certos setores da indústria cafeeira, ou um novo relatório será apresentado sôbre os preços do café". Após o seu inquérito sôbre preços do café, em 1954, a Comissão expediu uma ordem requerendo certas mudanças nas praxes da Bôlsa. O relatório de Washington indica que a FTC está procurando determinar se essa ordem foi cumprida, ou se outras mudanças suplementares naquelas praxes devam ser efetuadas.

Última hora: Esta manhã, quinta-feira, o Contrato B abriu com baixas de 8 a 40 pontos, e o Contrato M com baixas de 25 a 70 pontos. A posição aberta era de 1.316 lotes no Contrato B e de 990 lotes no Contrato M.

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	*Principais destinos*			
		U. S. A.	*EUROPA*	*OUTROS*	*TOTAL*
BRASIL (*)	16-2-57	256,000	115,000	16,000	387,000
	9-2-57	187,000	51,000	17,000	255,000
	18-2-56	220,000	124,000	19,000	363,000
COLÔMBIA (")	16-2-57	71,609	9,309	2,830	83,748
	9-2-57	25,819	3,957	1,283	31,059
	18-2-56	118,970	18,460	822	138,252

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS DE NOVA YORK:

Semanas terminadas em:	*Países de Origem*			
	BRASIL	*COLÔMBIA*	*OUTROS*	*TOTAL*
16-2-57				
9-2-57	79,789	339,320	119,876	538,985
18-2-56	55,752	95,456	128,547	279,755

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	*Semanas terminadas em:* 16-2-57	9-2-57	18-2-56
BRASIL (*)	Santos	2,703,000	2,752,000	2,652,000
	Rio	740,000	720,000	565,000
	Vitória	274,000	269,000	27,000
	Paranaguá	587,000 (°)	686,000 (+)	2,195,000 (&)
	Pernambuco	16,000	7,000	14,000
	Bahia	25,000	24,000	15,000
	Angra dos Reis	43,000	46,000	60,000
	TOTAL	4,388,000	4,504,000	5,528,000
COLÔMBIA (")	Barranquilla	32,818	29,836	19,503
	Cartagena	54,576	43,468	48,050
	Buenaventura	100,217	98,368	83,437
	Cúcuta	19,747	21,123	74,578
	TOTAL	207,358	192,795	225,568

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.

(") Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia.

(°) 580,000 livre e 70,00 retidos.

(+) 61,000 livre e 5,000 retidos.

(&) 774,000 livre e 1,421,000 retidos.

NOTÍCIAS DIVERSAS

O café solúvel na Europa: A firma Jacques Louis-Delamare, de Le Havre, França, em sua publicação "Coffee Report, de Janeiro-Fevereiro de 1957, faz interessantes comentários sôbre o consumo do café solúvel na Europa. Dêsses comentários, destacamos os seguintes:

Embora seja difícil cálcular a quantidade de café solúvel que atualmente se consome na Europa, pode-se tomar como base, aproximadamente, o total de 450.000 a 500.000 sacas de café verde, ou seja, 3,5% do consumo total do café. Os europeus, segundo o país que se estude, favorecem ou não o café solúvel, sendo a Alemanha, a Suiça, a Holanda e a Inglaterra os países que, aparentemente, mais se mostram dispostas a aceitar o café solúvel.

Na França e na Bélgica, pouco tem sido feito no sentido de se aumentar o consumo do café solúvel nos mercados potenciais dêsses países, ao passo que

nas nações escandinavas e na Itália o interêsse pelo café solúvel tem sido insignificante. Em têrmos gerais, a razão fundamental da falta de popularidade do café solúvel está no fato de que a gente européia não parece dar muita importância à economia de tempo que o café solúvel oferece na sua preparação, em comparação com o café torrado.

O consumo do café solúvel na França é estimado em cêrca de 4%, e o aumento do consumo é muito vagaroso. Sua qualidade é boa, embora os preços sejam considerados elevados. Menciona-se também o fato de que o sabor do café torrado difere segundo as marcas usadas, ao passo que o café solúvel em geral tem o mesmo sabor, seja qual fôr a sua marca. Apesar disso, o mercado francês apresenta interessantes possibilidades, especialmente por causa da boa qualidade do café Robusta, que constitui uma importante parte das meselas utilizadas na manufatura do café solúvel.

Na Alemanha Ocidental, segundo se comenta, o consumo do café solúvel flutua entre 4 e 4,5% do consumo total de café do país, e atualmente estão sendo contruidas novas fábricas para a produção do café solúvel, acrescentando-se que são boas as perspectivas para o aumento do consumo do produto. Observa-se, aliás, que a vida na Alemanha está cada vez se "americanizando" mais.

Na Itália, o consumo do café solúvel é insignificante, e isso se atribui principalmente à preferência da população pelo café do tipo "expresso", bem como ao fato de que não existe naquele país falta de empregados para os serviços domésticos. O preparo do café nas casas, na Itália, é um verdadeiro rito, uma espécie de culto, razão pela qual o café solúvel não é popular, uma vez que seu preparo deixa de ser um caso pessoal, padronizando-se.

Na Suécia, o consumo do café solúvel também é diminuto, e as possibilidades do aumento do consumo dependem tanto do preço como do sabor do produto. Na Bélgica, onde o consumo é reduzido, a população encara o novo produto com desconfiança, devido, segundo se imagina, às experiências dos primeiros tempos do café solúvel, logo depois da Primeira Guerra Mundial. Diz-se mais que as donas de casa da Bélgica julgam que pagam uma quantia bastante alta pela pequena lata de café que recebem.

Em compensação, o aumento do consumo do café solúvel na Inglaterra tem sido bastante grande. Isso se atribui, em parte, à facilidade da preparação do café solúvel, à pureza de 100% do produto, à extensiva campanha de promoção feita pela imprensa e ao alto custo do envasamento do café torrado, pelo processo de vácuo.

Na Holanda, o consumo do café solúvel é calculado em 6% do consumo total do café. Na Dinamarca, consta que o consumo do café solúvel é de 4%, não se notando progresso algum na popularidade do produto, uma vez que os consumidores aparentemente preferem o aroma e o sabor do café torrado.

Na Europa, o maior consumo de café solúvel ocorre na Suiça — onde o produto foi originado. Corresponde de 12 a 15% do consumo total do café e está ràpidamente aumentando. O bebedor de café solúvel na Suiça interessa-se pela qualidade do produto que consome, o que indica que o café solúvel fabricado na Suiça é excelente.

Estatística

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ARO XXII | São Paulo, 20 de Março de 1957 | N.º 374

DADOS COLIGIDOS PELO DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO

SAFRA 1956/1957

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

Estrada de Ferro	Julho Dezembro	1.ª dezena Janeiro	2.ª dezena Janeiro	3.ª dezena Janeiro	TOTAIS
Santos a Jundiaí	160 636	1 785	1 822	2 339	166 582
Sorocabana	625 353	6 485	8 562	12 874	653 274
Paulista	2 050 625	7 319	10 057	11 162	2 079 163
Mogiana	520 562	5 842	3 273	7 893	537 570
Araraquara	957 187	2 397	1 635	2 358	963 577
Noroeste do Brasil	1 032 253	1 033	714	1 373	1 035 373
Central do Brasil	1 273	—	—	—	1 273
Estradas de Rodagem	69 369	8 152	2 660	8 816	88 997
Total	**5 417 258**	**33 013**	**28 723**	**46 815**	**5 525 809**

Notas: Os despachos nas EE. FF. acima mencionadas incluem os das suas respectivas tributárias. — Do total da E. F. Santos a Jundiaí foram deduzidas **26 765** sacas de café despachadas em "trânsito especial" para substituir igual quantidade que foi danificada por temporais em Santos.

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO AO RIO DE JANEIRO E ANGRA DOS REIS

DEZENAS	RIO DE JANEIRO		ANGRA DOS REIS	TOTAL
	FERROV. Comum	RODOV. Comum	RODOVIÁRIO Comum	
Julho/Dezembro	22 031	184 786	29 463	236 280
1.ª Janeiro	728	967	—	1 695
2.ª »	1 705	1 407	—	3 112
3.ª »	1 325	3 875	—	5 200
Total	**25 789**	**191 035**	**29 463**	**246 287**

"COMUM"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho – 56	489 837	489 837	—
2.ª »	439 371	439 371	—
3.ª »	401 573	401 259	314
1.ª Agôsto	247 288	247 288	—
2.ª »	309 631	309 205	426
3.ª »	741 293	647 182	94 111
1.ª Setembro	408 642	7 756	400 886
2.ª »	488 569	—	488 569
3.ª »	347 216	—	347 216
1.ª Outubro	257 979	—	257 979
2.ª »	172 253	—	172 253
3.ª »	148 923	—	148 923
1.ª Novembro	88 219	—	88 219
2.ª »	84 332	—	84 332
3.ª »	66 101	—	66 101
1.ª Dezembro	35 585	—	35 585
2.ª »	43 403	—	43 403
3.ª »	26 049	—	26 049
1.ª Janeiro – 57	15 194	—	15 194
2.ª »	17 561	—	17 461
3.ª »	25 380	—	25 380
Total	**4 854 299**	**2 541 898**	**2 312 401**

"OUTROS ESTADOS"

PRODUTORES	Despachado	Liberado	A Liberar
Paraná			
Comum	421 998	157 120	264 878
Preferencial	31 612	26 181	5 431
Despolpado	3 160	3 160	—
Minas Gerais			
Comum	65 373	18 031	47 342
Preferencial	215 335	185 708	29 627
Despolpado	3 143	3 143	—
Goiás			
Comum	163 927	92 842	71 085
Preferencial	2 800	2 800	—
Mato Grosso			
Comum	—	—	—
Total	**907 348**	**488 985**	**418 363**

MOVIMENTO DO CAFÉ PAULISTA DESTINADO A SANTOS
SAFRA 1956|1957

(Até 31 de Janeiro de 1957)

" DESPOLPADO "

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho – 56	—	—	—
2.ª »	303	303	—
3.ª »	228	228	—
1.ª Agôsto	823	823	—
2.ª »	671	671	—
3.ª »	1 194	1 194	—
1.ª Setembro	923	923	—
2.ª »	1 811	1 811	—
3.ª »	605	605	—
1.ª Outubro	887	887	—
2.ª »	835	835	—
3.ª »	1 296	1 296	—
1.ª Novembro	663	663	—
2.ª »	360	360	—
3.ª »	178	178	—
1.ª Dezembro	17	17	—
2.ª »	127	127	—
3.ª »	400	212	188
1.ª Janeiro – 57	172	150	22
2.ª »	—	—	—
3.ª »	59	—	59
Total	11 552	11 283	269

" PREFERENCIAL "

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho – 56	30 724	30 724	—
2.ª »	20 595	20 595	—
3.ª »	25 134	25 134	—
1.ª Agôsto	21 856	21 856	—
2.ª »	22 803	22 803	—
3.ª »	47 449	47 449	—
1.ª Setembro	34 095	34 095	—
2.ª »	56 391	56 391	—
3.ª »	54 775	54 775	—
1.ª Outubro	63 509	63 509	—
2.ª »	43 086	43 086	—
3.ª »	44 449	44 449	—
1.ª Novembro	30 525	30 525	—
2.ª »	25 122	25 122	—
3.ª »	31 209	29 487	1 722
1.ª Dezembro	20 778	19 416	1 362
2.ª »	22 229	22 025	204
3.ª »	14 944	11 105	3 839
1.ª Janeiro – 57	17 647	5 411	12 236
2.ª »	11 262	1 388	9 874
3.ª »	21 376	—	21 376
Total	659 958	609 345	50 613

MOVIMENTO DE CAFÉ

FEVEREIRO

DIA	ENTRADAS					
	São Paulo	Minas Gerais	Rio de Janeiro	Espírito Santo	Paraná	Bah
1	—	—	—	14 154	—	—
2	—	—	—	—	—	—
4	—	14 081	—	—	6 009	—
5	—	7 713	—	—	—	—
6	—	9 247	—	—	—	—
7	—	448	416	2 044	—	4
8	—	7 340	—	3 693	—	—
9	—	—	—	—	—	—
11	—	8 467	8 275	—	—	—
12	—	4 995	—	5 515	—	—
13	—	1 516	—	3 415	5 208	1
14	—	7 353	—	4 963	—	—
15	2 618	—	2 675	—	2 013	—
16	—	—	—	—	—	—
18	—	7 192	—	—	—	—
19	—	10 595	—	—	—	—
20	—	—	—	8 677	4 436	—
21	—	649	2 974	1 597	—	2
22	3 175	9 759	—	—	—	—
23	—	—	—	—	—	—
25	—	4 198	2 170	—	—	—
26	—	14 229	—	—	—	—
27	—	—	—	8 352	—	—
28	5 655	7 264	—	—	—	—
Total	11 448	115 046	16 510	52 410	17 666	8

NO RIO DE JANEIRO

RO DE 1957

ia	Pernambuco	Total	EMBARQUES Exterior	Cabotagem	Total	Consumo local	Consumo de bordo	Existência
	—	14 154	—	—	—	—	—	716 871
	—	—	33 678	—	33 678	—	—	683 193
	—	20 090	3 780	—	3 780	—	—	699 503
	—	7 713	3 250	—	3 250	—	—	703 966
	—	9 247	1 050	600	1 650	—	—	711 563
88	—	7 796	—	—	—	—	—	719 359
	—	11 033	—	—	—	—	—	730 392
	—	—	9 647	—	9 647	—	—	720 745
	—	16 742	2 244	—	2 244	—	—	735 243
	—	10 510	—	—	—	—	—	745 753
84	—	11 323	250	—	250	—	—	756 826
	—	12 316	29 586	—	29 586	—	—	739 556
	—	7 306	3 820	—	3 820	—	—	727 064
	—	—	33 264	950	34 214	—	—	692 850
	—	7 192	5 831	—	5 831	—	—	694 211
	—	10 595	6 000	—	6 000	—	—	698 806
	—	13 113	8 244	—	8 244	—	—	703 675
44	—	7 464	9 038	—	9 038	—	—	702 101
	—	12 934	4 830	—	4 830	—	—	710 205
	—	—	3 255	—	3 255	—	—	706 950
	2 121	8 489	13 510	—	13 510	—	—	701 929
	—	14 229	—	—	—	—	—	716 158
	—	8 352	15 752	5	15 757	—	—	708 753
	1 617	14 536	23 314	939	24 253	10 641	132	688 263
6	3 738	225 134	210 343	2 494	212 837	10 641	132	—

Entradas de café no mercado do Rio de Janeiro, durante o mês de fevereiro de 1957

VIAS	PROCEDÊNCIAS							TOTAL
	São Paulo	Minas Gerais	Rio de Janeiro	Espírito Santo	Paraná	Bahia	Pernambuco	
E. F. C. do Brasil	4.590	120	—	—	—	—	—	4.710
E. F. Leopoldina	—	2.613	666	13.839	—	—	—	17.118
Cabotagem	—	—	—	—	3.307	2.360	975	6.642
Rodoviário	6.858	112.313	15.844	38.571	14.359	5.956	2.763	196.664
Totais	**11.448**	**115.046**	**16.510**	**52.410**	**17.666**	**8.316**	**3.738**	**225.134**

ENTRADAS E EMBARQUES DE CAFÉ NO RIO DE JANEIRO DURANTE O MÊS DE FEVEREIRO E SAFRA 1956/57

MESES	Entradas	Embarques
1 956		
julho	181.197	212.775
agôsto	230.615	193.423
setembro	345.646	197.248
1.º trimestre:	757.458	603.446
outubro	453.806	227.081
novembro	321.268	226 692
dezembro	267.053	335.016
2.º trimestre	1.042.127	788.789
1.º semestre:	1.799.585	1.392.235
1 957		
janeiro	344.975	281.928
fevereiro	225.134	212.837

Não seja um destruidor da flora e da fauna. A vida de uma árvore ou de um animal merecem ser protegidos.

A boa colheita e a boa secagem do café são as operações que, principalmente, influem na qualidade e no tipo. A variedade do café tem menor importância nêsse ponto, bem como o trato. O que principalmente importa para um bom tipo e uma boa qualidade são a colheita e a secagem.

Colheita no ponto, e feita no pano ou em cestas, é a mais recomendável. Secagem cuidadosa, impedindo umidade, fermentações, insolação demasiada. Catação rigorosa de todos os detritos. Boa separação na máquina de beneficiamento.

Eis alguns dos cuidados que lhe devem ser dispensados afim de que possamos vencer *pela qualidade.*

Embarques de café por países, pelo pôrto do Rio de Janeiro, durante o mês de Fevereiro de 1957

CONTINENTES	PAÍSES	Sacas	Totais
EUROPA	Alemanha	8.614	
	Áustria	583	
	Belgo-Lux. UE	2.695	
	Dinamarca	6.804	
	Finlândia	7.100	
	França	10.409	
	Grã-Bretanha	7.000	
	Grécia	7.260	
	Holanda	4.140	
	Islândia	1.560	
	Itália	1.638	
	Iugoslávia	8.500	
	Noruega	100	
	Suécia	200	
	Tchecoslováquia	3.271	69.874
AMÉRICA DO NORTE	Canadá	1.877	
	Estados Unidos	76.336	78.213
AMÉRICA DO SUL	Argentina	30 198	
	Chile	6.800	
	Uruguai	1.100	38.098
AMÉRICA CENTRAL	Curaçáo	85	85
ÁFRICA	Canárias	4.490	
	Marrocos Francês	650	
	Moçambique	35	
	Sudoeste Africano	105	
	Tunísia	2.250	
	União Sul Africana	4.690	12.220
ÁSIA	Chipre	1.000	
	Líbano	4.271	
	Síria	6.582	11.853
Total p/ o exterior			**210.343**
CABOTAGEM	Norte	2.494	2.494
Total Geral			**212.837**

Relação do café exportado pelo pôrto do Rio de Janeiro, durante o mês de fevereiro de 1957.

DIAS	Europa	América Norte	América Sul	América Central	África	Ásia	Cabotagem	TOTAL
2	20.605	7.132	—	—	—	5.941	—	33.678
4	780	3.000	—	—	—	—	—	3.780
5	—	3.250	—	—	—	—	—	3.250
6	—	—	1.050	—	—	—	600	1.650
9	—	6.177	3.470	—	—	—	—	9.647
11	2.244	—	—	—	—	—	—	2.244
13	250	—	—	—	—	—	—	250
14	11.464	10.172	7.950	—	—	—	—	29.586
15	—	3.775	—	45	—	—	—	3.820
16	9.340	7.965	5.345	—	7.390	3.224	950	34.214
18	1.500	4.331	—	—	—	—	—	5.831
19	—	250	5.750	—	—	—	—	6.000
20	845	7.399	—	—	—	—	—	8.244
21	288	4.750	4.000	—	—	—	—	9.038
22	—	—	—	—	4.830	—	—	4.830
23	1.425	—	1.830	—	—	—	—	3.255
25	4.760	8.750	—	—	—	—	—	13.510
27	4.761	—	8.303	—	—	2.688	5	15.757
28	11.612	11.262	400	40	—	—	939	24.253
Total	69.874	78.213	38.098	85	12.220	11.853	2.494	212.837

COTAÇÕES DE CAFÉS BRASILEIROS NO DISPONÍVEL DE NOVA YORK

FEVEREIRO DE 1957

(Em cents. por libra (pêso) 453,60)

DIAS	SANTOS				RIO	
	Tipo 2	Tipo 4	Tipo 2 Extra mole	Tipo 4 Extra mole	Tipo 4	Tipo 7
1	N/Cotado	N/Cotado	62.25	61.00	N/Cotado	47.25
4	"	"	62.25	61.00	"	47.25
5	"	"	62.25	61.00	"	47.25
6	"	"	62.25	61.00	"	47.25
7	"	"	62.25	61.00	"	47.25
8	"	"	62.25	61.00	"	47.00
11	"	"	62.25	61.00	"	47.00
13	"	"	62.75	61.50	"	47.25
14	"	"	62.75	61.50	"	47.00
15	"	"	62.25	61.00	"	47.00
18	"	"	62.25	61.00	"	47.00
19	"	"	61.50	60.25	"	47.00
20	"	"	61.50	59.75	"	47.00
21	"	"	61.75	59.75	"	47.00
25	"	"	62.00	60.75	"	47.00
26	"	"	62.00	60.00	"	47.00
27	"	"	62.00	60.00	"	46.75
28	"	"	62.00	60.00	"	46.75
Mínima	—	—	**61.50**	**59.75**	—	**46.75**
Média	—	—	**62.14**	**60.69**	—	**47.06**
Máxima	—	—	**62.75**	**61.50**	—	**47.25**

COTAÇÕES DE CAFÉS NO DISPONÍVEL EM SANTOS, RIO DE JANEIRO E VITÓRIA

FEVEREIRO DE 1957

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos Riado T. 4	Sem descrição Tipo 4	Tipo 7	Tipo 7
1	455.00	410.00	380.00	327.00	260.00
4	453.00	410.00	380.00	327.00	260.00
5	452.00	409.00	379.00	327.00	260.00
6	415.50	408.50	378.50	325.00	258.00
7	451.50	409.00	379.00	325.00	258.00
8	451.50	409.50	379.50	325.00	258.00
11	451.50	409.50	379.50	325.00	258.00
12	451.50	409.50	379.50	325.00	258.00
13	451.50	409.50	379.50	325.00	258.00
14	451.50	409.50	379.50	325.00	258.00
15	451.50	409.60	379.50	325.00	258.00
18	451.50	409.50	379.50	325.00	258.00
19	451.50	409.50	379.50	323.00	258.00
20	451.50	409.50	379.50	321.00	258.00
21	451.50	409.50	379.50	321.00	258.00
22	451.50	409.50	379.50	321.00	258.00
25	451.50	409.50	379.50	320.00	258.00
26	452.00	410.00	380.00	320.00	258 00
27	451.50	410.00	380.00	320.00	258.00
28	452.00	410.00	380.00	320.00	258.00
Mínima	451.50	408.50	378.50	320.00	258.00
Média	451.83	409.53	379.53	323.60	258.30
Máxima	455.00	410.00	380.00	327.00	260.00

COTAÇÕES DE CAFÉ A TÊRMO EM NOVA YORK

Em cents por libra (peso) 453,60 — Contrato "B"

FEVEREIRO DE 1957

DIAS	MARÇO		MAIO		JULHO		SETEMBRO		DEZEMBRO	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
1	58.45	58.45	58.60	58.74	57.70	57.85	55.90	56.05	54.95	55.00
4	58.50	58.45	58.60	58.50	58.00	57.67	56.20	55.95	55.25	54.85
5	58.50	58.65	N/Cot.	58.70	57.67	57.85	56.25	56.20	55.25	55.05
6	58.35	58.30	"	58.15	57.15	57.30	56.00	55.79	54.85	54.60
7	58.40	58.25	58.10	58.15	57.20	57.20	N/Cot.	55.70	54.70	54.60
8	58.40	58.50	58.60	58.50	57.80	56.65	56.20	55.95	55.00	54.91
11	58.57	59.05	58.50	58.80	N/Cot.	57.95	55.50	56.25	55.10	55.15
13	59.00	58.70	59.00	58.45	58.15	57.60	56.05	55.90	55.60	51.80
14	58.99	58.50	58.80	58.15	57.60	57.20	55.80	55.75	54.80	54.65
15	58.75	58.05	58.40	57.95	57.25	57.00	56.00	55.50	55.00	54.40
18	57.61	57.80	57.80	57.79	56.80	56.85	55.50	55.38	54.50	54.35
19	58.20	58.15	57.80	58.25	57.25	57.30	55.70	55.80	54.40	54.80
20	58.45	58.25	58.05	58.10	57.15	57.30	N/Cot.	55.80	55.05	54.78
21	58.25	58.40	57.75	58.25	57.10	57.40	55.70	55.82	54.70	54.82
25	58.30	58.00	58.25	58.15	57.39	57.35	55.80	55.85	54.75	54.80
26	57.95	57.15	58.00	57.35	57.25	56.80	55.90	55.40	54.90	54.35
27	57.60	58.35	57.60	57.99	56.80	57.15	55.35	55.60	54.20	54.60
28	58.30	58.60	57.90	58.00	57.30	57.15	55.75	55.40	54.30	54.35
Mínima	**57.60**	**57.15**	**57.60**	**57.35**	**56.80**	**56.80**	**55.35**	**55.40**	**54.20**	**54.35**
Média	**58.37**	**58.31**	**58.23**	**58.22**	**57.39**	**57.37**	**55.85**	**55.78**	**54.85**	**54.71**
Máxima	**59.00**	**59.05**	**59.00**	**58.80**	**58.15**	**57.95**	**56.25**	**56.25**	**55.60**	**55.15**

COTAÇÃO DE CAFÉS NÃO BRASILEIROS EM NOVA YORK

FEVEREIRO DE 1957

(Em cents. por libra (pêso) 453,60)

PROCEDÊNCIA	DIAS				Média
	6	15	20	27	
COLÔMBIA:					
Medelim Excelso	(2) 71.75	72.75	(2) 69.75	69.75	71.00
Armênia	(2) 71.75	72.75	(2) 69.75	69.75	71.00
Manizales	(2) 71.75	72.75	(2) 69.75	69.75	71.00
COSTA RICA:					
Hard	N/Cotado	N/Cotado	(2) 71.00	N/Cotado	71.000
Atlantic Fino	"	"	N/Cotado	66.00	66.00
EQUADOR:					
Lavado	(2) 65.00	65.00	(2) 65.50	64.00	64.83
Extra não lavado	(2) 52.00	52.00	(2) 52.50	52.00	52.13
GUATEMALA:					
Antigua	N/Cotado	N/Cotado	N/Cotado	N/Cotado	
Bourbon	(2) 71.00	"	(2) 67.50	67.00	68.50
Extra primeira	(2) 67.50	67.00	(2) 66.00	66.00	66.63
Lavado bom	(2) 67.00	65.50	(2) 56.00	65.50	65.75
HAITI:					
Lavado bom mole	(2) 67.50	67.50	(2) 67.50	66.00	67.13
Catado à mão	(2) 54.50	54.50	(2) 54.50	57.00	55.13
HONDURAS:					
Lavado bom	N/Cotado	N/Cotado	N/Cotado	64.50	64.50
Tipo 5 — Comum duro	"	"	"	N/Cotado	
MÉXICO:					
Coatepec	(2) 67.00	66.00	(2) 66.50	66.50	66.50
Tapachula primeira	(2) 56.50	65.50	(2) 66.00	66.00	66.00

PROCEDÊNCIA	DIAS				Média	Soma
	6	15	20	27		
NICARÁGUA:						
Matagalpa	N/Cotado	N/Cotado	N/Cotado	N/Cotado		
Lavado bom	"	"	"	"		
EL SALVADOR:						
Lavado primeira	(2) 66.50	67.00	(2) 66.00	64.50	66.00	
S. DOMINGOS:						
Lavado bom mole	(2) 64.50	64.50	(2) 64.50	65.50	64.75	
Fino	(2) 67.00	67.00	(2) 67.00	66.00	66.75	
VENEZUELA:						
Tachras	(2) 66.00	66.00	(2) 66.00	64.00	65.50	
CONGO BELGA:						
Lavado robusta	(2) 69.00	N/Cotado	(2) 67.00	N/Cotado	68.00	
Natural robusta	N/Cotado	"	N/Cotado	"		
MOCA:						
Moca Arábia	(2) 69.00	69.00	(2) 69.00	69.00	69.00	
INDONÉSIA:						
Genuino lavado	(2) 80.00	N/Cotado	(2) 80.00	80.00	80.00	
UGANDA:						
Lavado	N/Cotado	N/Cotado	N/Cotado	N/Cotado		
ETIÓPIA:						
Harrar	N/Cotado	N/Cotado	N/Cotado	N/Cotado		
Djima	"	"	(2) 56.00	56.00	56.00	
COSTA DO MARFIM:						
Courant	(2) 32.50	(2) 32.75	N/Cotado	34.00	33.08	

Observação: 2) Desembarcado à vista líquido.

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

I — MERCADO LIVRE — VENDAS À VISTA — FEVEREIRO DE 1957

DIAS	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Hollanda Florim
1.....	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	N/Cotado	4,90 74	N/Cotado	3,64 02	4,94 13
2.....	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,89 47	"	3,64 02	4,94 02
4.....	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,89 47	"	3,64 02	4,93 93
5.....	52,69 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	,489 47	"	3,64 02	4,93 79
6.....	52,69 60	18,82 00	4,42 30	0,66 07	"	4,90 74	"	3,64 02	4,93 79
7.....	52,69 60	18,82 00	4,41 92	0,66 07	"	4,91 38	"	3,64 02	4,93 79
8.....	52,69 60	18,82 00	4,42 12	0,66 07	"	4,92 03	"	3,64 02	4,93 84
9.....	52,69 60	18,82 00	4,42 12	0,66 07	"	4,91 38	"	3,64 02	4,93 90
11.....	52,69 60	18,82 00	4,42 12	0,66 07	"	4,91 38	"	3,64 02	4,93 87
12.....	52,69 60	18,82 00	4,42 12	0,66 07	"	4,92 35	"	3,64 02	4,93 79
13.....	52,69 60	18,82 00	4,42 12	0,66 07	"	4,92 35	"	3,64 02	4,93 67
14.....	52,69 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	4,91 38	"	3,64 02	4,93 79
15.....	52,69 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	4,90 74	"	3,64 02	4,93 73
16.....	52,69 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	4,91 38	"	3,64 02	4,93 81
18.....	52,69 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	4,91 38	"	3,64 02	4,93 67
19.....	52,69 60	18,82 00	4,42 30	0,66 07	"	4,91 38	"	3,64 02	4,93 70
20.....	52,69 60	18,82 00	4,42 30	0,66 07	"	4,91 38	"	3,64 02	4,93 67
21.....	52,69 70	18,82 00	4,42 30	0,66 07	"	4,91 38	"	3,64 02	3,93 73
22.....	52,69 60	18,82 00	4,42 30	0,66 07	"	4,92 67	"	3,64 02	4,93 73
23.....	52,69 60	18,82 00	4,42 30	0,66 70	"	4,93 96	"	3,64 02	4,93 67
25.....	52,69 60	18,82 00	4,42 30	0,66 07	"	4,93 96	"	3,64 02	4,93 58
26.....	52,69 60	18,82 00	4,42 30	0,66 07	"	4,93 96	"	3,64 02	4,93 61
27.....	52,69 60	18,82 00	4,42 30	0,66 07	"	4,95 92	"	3,64 02	5,93 67
28.....	52,69 60	18,82 00	4,42 12	0,66 07	"	4,93 96	"	3,64 02	4,93 55
Mínima.....	**52,69 60**	**18,82 00**	**4,41 92**	**0,66 07**		**4,89 47**		**3,64 02**	**4,93 55**
Média.....	**52,69 60**	**18,82 00**	**4,42 33**	**0,66 07**		**4,91 84**		**3,64 02**	**4,93 77**
Máxima	**52,69 60**	**18,82 00**	**4,42 69**	**0,66 07**		**4,95 92**		**3,64 02**	**4,94 13**

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

II — MERCADO LIVRE — COMPRAS Á VISTA — FEVEREIRO DE 1957

DIAS	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Hollanda Florim
1	51,40 80	[illegible]	[illegible]	0,63 2[illegible]	N/Cotação	4,73 20	N/Cotação	3,55 13	4,82 05
2	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,71 98	"	3,55 13	4,81 94
4	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,71 98	"	3,55 13	4,81 86
5	51,50 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,71 98	"	3,55 13	4,81 72
6	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	"	4,73 20	"	3,55 13	4,81 72
7	51,40 80	18,36 00	4,27 60	0,63 28	"	4,73 81	"	3,55 13	4,81 72
8	51,40 80	18,36 00	4,27 79	0,63 28	"	4,74 42	"	3,55 13	4,81 77
9	51,40 80	18,36 00	4,27 79	0,63 28	"	4,73 81	"	3,55 13	4,81 83
11	51,40 80	18,36 00	4,27 79	0,63 28	"	4,73 81	"	3,55 13	4,81 80
12	51,40 80	18,36 00	4,27 79	0,63 28	"	4,74 73	"	3,55 13	4,81 72
13	51,40 80	18,36 00	4,27 79	0,63 28	"	4,74 73	"	3,55 13	4,81 60
14	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,73 81	"	3,55 13	4,81 72
15	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,73 20	"	3,55 13	4,81 66
16	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,73 81	"	3,55 13	4,81 74
18	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,73 81	"	3,55 13	4,81 63
19	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	"	4,73 81	"	3,55 13	4,81 60
20	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	"	4,73 81	"	3,55 13	4,81 60
21	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	"	4,73 81	"	3,55 13	4,81 66
22	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	"	4,75 05	"	3,55 13	4,81 66
23	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	"	4,76 26	"	3,55 13	4,81 60
25	51,50 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	"	4,76 26	"	3,55 13	4,81 52
26	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	"	4,76 26	"	3,55 13	4,81 55
27	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	"	4,78 13	"	3,55 13	4,81 60
28	51,40 80	19,36 00	4,27 79	0,63 28	"	4,76 26	"	3,55 13	4,81 49
Mínima	**51,40 80**	**18,36 00**	**4,27 60**	**0,63 28**		**4,71 98**		**3,55 13**	**4,81 49**
Média	**51,40 80**	**18,36 00**	**4,28 00**	**0,63 28**		**4,74 25**		**3,55 13**	**4,81 70**
Máxia	**51,40 80**	**18,36 00**	**4,28 34**	**0,63 28**		**4,78 13**		**3,55 13**	**4,82 05**

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

Aspectos positivos e negativos da Agropecuária Nacional — J. Testa 5
As matas — As chuvas — As nascentes — Raul Nina Guterres Soares 7
Planejamento da fazenda do café — IX — X — O. T. Mendes Sobrinho ... 10

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Elaboração do café solúvel — Walter L. Hardy 29
Localização do cafèzal — Alcides Carvalho 39
Os ácidos orgânicos do café 42
Importação mundia de café em 1956 44
Processo de conservar o aroma do café 45
Agrônomos premiados pelo govêrno do Estado 46
Sugestões para reconduzir o país à liderança da produção de suaves Manuel de Barros Ferraz 47
Remessa para o país de fundos existentes no exterior 51
Foi entregue ao I.B.C. um relatório sôbre o posição do café do Brasil no mercado italiano 52
"Podemos aniquilar a broca do café" 54
Ordem de Serviço n.º 7-1 58
Estimativas das safras do Estado de São Paulo no ano agrícola de 56/57 ... 62
Capina manual e motorizada nos cafèzais de São Paulo P.J. Roston e P.A. Jordão — eng. agrônomos 63
Instituto Brasileiro do Café — Res. n.º 70 65
Reduz a Espanha direitos alfandegários sôbre o café brasileiro 67
Instituto Brasileiro do Café — Res. n.º 75 68
Comércio de sementes de café — F.J. Monteiro Salles 70
O café visto nos Estados Unidos (Cartas Semanais do Escritório Pan-Americano do café de Nova York — fevereiro — nºs. 1021 a 1024) 72

ESTATÍSTICAS:

Suplemento Estatístico n.º 92 — 20 de março de 1957 92
Movimento de café na praça de Santos — fevereiro ..... apenso
Movimento de café no Rio de Janeiro — fevereiro ..... apenso
Entradas de café no mercado do Rio de Janeiro — Janeiro — fevereiro 95
Entradas e embarques de café no Rio de Janeiro — fevereiro e safra 56/57 96
Embarques de café por países, pelo pôrto do Rio de Janeiro — fev. 97
Relação do café exportado pelo pôrto do Rio de Janeiro — fevereiro 98
Cotações de cafés brasileiros no disponível de Nova York — fevereiro 99
Cotações de cafés no disponível em Santos, Rio de Janeiro e Vitória — fev. 100
Cotações de café a têrmo em Nova York — Contrato "B" — fevereiro 101
Cotações de cafés não brasileiros em Nova York — fevereiro 102
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — Vendas a Vista — fev. 104
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — Compras à Vista fev. ... 105
Balancete da receita e despesa do patrimônio do Instituto de Café do Estado de São Paulo, em 30 de novembro de 1956 ..... apenso
Câmbio em Nova York sôbre diversas praças — fevereiro ..... apenso

CÂMBIO EM NOVA YOR

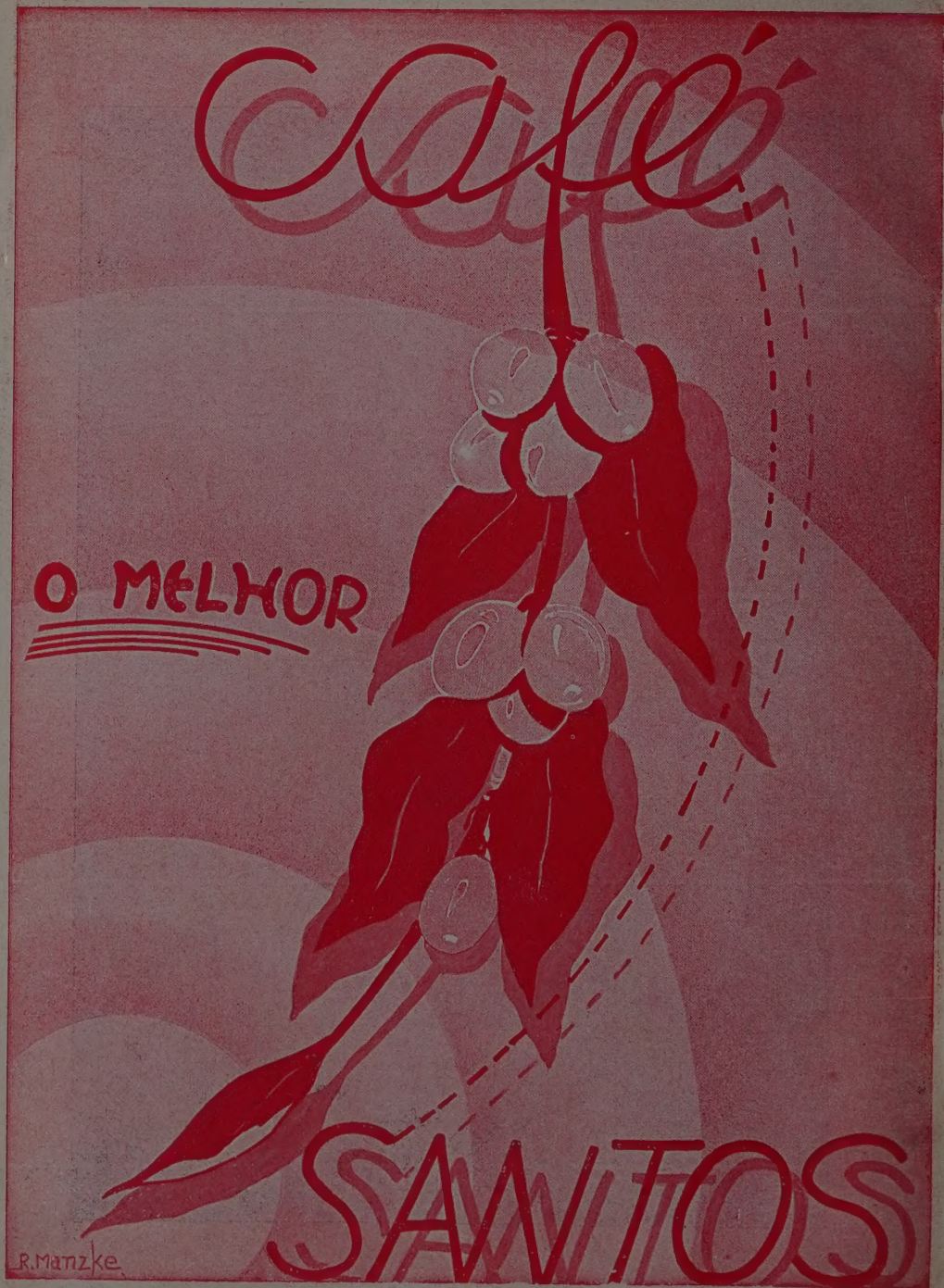
FEVERE

DIA	Londres £	Montreal $	Rio de Janeiro Cr$	B. Aires Peso	Monte-video Peso	P Fr
1	2.79 7/8	1.04 5/16	0.01.56	0.02.65	0.26.12	000.
4	2.79 15/16	1.04 3/8	0.01.56	0.02.67	0.26.12	000.
5	2.79 15/16	1.04 11/32	0.01.56	0.02.67	0.26.12	000.
6	2.79 7/8	1.04 3/8	0.01.55	0.02.72	0.26.12	000.
7	2.79 7/8	1.04 7/16	0.01.55	0.02.72	0.26.12	000.
8	2.79 7/8	1.04 15/32	0.01.56	0.02.83	0.26.12	000.
11	2.79 7/8	1.04 13/32	0.01.55	0.02.75	0.26.12	000.
13	2.79 7/8	1.04 5/16	0.01.55	0.02.75	0.26.12	000.
14	2.79 7/8	1.04 9/32	0.01.55	0.02.72	0.26.12	000.
15	2.79 7/8	1.04 9/32	0.01.55	0.02.76	0.26.10	000.
18	2.79 13/16	1.04 11/32	0.01.55	0.02.69	0.26.10	000.
19	2.79 7/8	1.04 3/8	0.01.56	0.02.72	0.26.10	000.
20	2.79 7/8	1.04 11/32	0.01.54	0.02.69	0.26.12	000.
21	2.79 7/8	1.04 11/32	0.01.54	0.02.76	0.26.12	000.
25	2.79 15/16	1.04 13/32	0.01.52	0.02.72	0.26.25	000.
26	2.79 7/8	1.04 13/32	0.01.52	0.02.76	0.26.15	000.
27	2.79 7/8	1.04 3/8	0.01.54	0.02.72	0.16.40	000.
28	2.79 3/4	1.04 7/16	0.01.56	0.02.72	0.26.40	000.
Mínima ..	**2.79 9/32**	**1.04 9/32**	**0.01.52**	**0.02.69**	**0.26.10**	**000.**
Média.....	**2.79 7/8**	**1.04 3/8**	**0.01.55**	**0.02.73**	**0.26.16**	**000.**
Máxima ..	**2.79 15/16**	**1.04 15/32**	**0.01.56**	**0.02.83**	**0.26.40**	**000.**

K SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

I-RO DE 1957

aris anco	Berna Franco	Stockol-mo Corôa	Madrid Peseta	Lisbôa Escudo	Bélgica Franco	Amster-dam Guilder	Brasil Cr$ Oficial
28 19/32	0.23.33	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.13	0.05.50
28 19/32	0.23.32	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.13	0.05.50
28 19/32	0.23.32 1/4	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.13	0.05.50
28 19/32	0.23.29 1/2	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.13	0.05.50
28 19/32	0.23.31	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.13	0.05.50
28 19/32	0.23.31	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.13	0.05.50
28 19/32	0.23.31 1/2	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.13	0.05.50
28 19/32	0.23.32 3/4	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.13	0.05.50
28 19/32	0.23.32 1/4	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.12	0.05.50
28 19/32	0.23.30 1/2	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 00	0.26.12	0.05.50
28 19/32	0.23.31 1/2	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.12	0.05.50
28 19/32	0.23.31 1/2	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.12	0.05.50
28 19/32	0.23.31 1/4	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.12	0.05.50
28 19/32	0.23.31 1/2	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.12	0.05.50
28 19/32	0.23.31 1/2	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/8	0.26.12	0.05.50
28 19/32	0.23.31 1/2	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/16	0.26.13	0.05.50
28 19/32	0.23.31 1/4	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/16	0.26.13	0.05.50
28 19/32	0.23.30 1/2	0.19.34	0.02.36	0.03.50	0.0199 1/16	0.26.13	0.05.50
28 19/32	**0.23.29.50**	**0.19.34**	**0.02.36**	**0.03.50**	**0.0199 1/16**	**0.26.12**	**0.05.50**
28 19/32	**0.23.31.40**	**0.19.34**	**0.02.36**	**0.03.50**	**0.0199 1/8**	**0.26.13**	**0.05.50**
28 19/32	**0.23.33.00**	**0.19.34**	**0.02.36**	**0.03.50**	**0.0199 1/8**	**0.26.13**	**0.05.50**



INDÚSTRIA GRÁFICA SIQUEIRA S/A